

Somos

LA HISTORIA
MENOS CONOCIDA
DE ALEJANDRO
OLMEDO, EL
AREQUIPEÑO
QUE TRIUNFÓ EN
WIMBLEDON

LOS
PRISIONEROS
Y EL PERÚ: UN
LIBRO REVELA
EL VÍNCULO
MÁS ALLÁ DE LA
MÚSICA

Rubén Blades, desde el viejo barrio

A sus 77 años, el salsero panameño
alista un nuevo concierto en Lima.
De sus inicios, de Willie Colón y
de sus vínculos con el Perú nos
habla en exclusiva.

ADEMÁS DE SU
CARRERA MUSICAL,
BLADES SIGUE
ACTUANDO. SU MÁS
RECIENTE PAPEL
APARECE EN "CAMPEÓN
GABACHO", PELÍCULA
PRESENTADA EN
MARZO DURANTE EL
INFLUYENTE FESTIVAL
SXSW.

Me fascina ahorrar con el Club y Ripley

Compra tus marcas favoritas en calzado, vestuario, deportes y más con beneficios exclusivos para suscriptores El Comercio en Ripley App.

S/50

de dcto. adicional
en productos seleccionados

exclusivo en

ripley app →



Genera tu cupón en la app/web del Club e ingrésalo al comprar en Ripley App



Válido del 27 de junio al 11 de julio 2026



Nueva App Club El Comercio

Una app con mucho



Disfruta **más de 350 beneficios**
para usar y repetir cuando quieras.
Escanea el QR y idescárgala ya!



Pasó esta semana



♦♦ **Nuevo jale.** Gianluca Lapadula fue anunciado oficialmente como nuevo refuerzo de Universitario. El delantero italo-peruano llega tras su paso por el fútbol italiano con el objetivo de fortalecer el ataque crema para el Torneo Clausura que comenzará en julio.



Retorna al Perú

MARC ANTHONY REGRESA AL PERÚ COMO PARTE DEL FESTIVAL HAPPY MUSIC LIVE, QUE SE REALIZARÁ EL 4 DE DICIEMBRE EN EL ESTADIO SAN MARCOS. LO ACOMPAÑARÁN FONSECA, MANUEL TURIZO Y KAPO.



♦♦ **Fiesta del Sol.** La ciudad del Cusco vive los días más importantes de su calendario festivo con la celebración del Inti Raymi. Las autoridades regionales estiman la llegada de unos 180 mil visitantes durante estas fechas, impulsando la ocupación hotelera, el transporte, la gastronomía y el comercio local. La escenificación principal se realizó en la fortaleza de Sacsahuamán, donde cientos de actores recrearon el antiguo ritual inca en honor al dios Inti.



♦♦ **Acosado.** Un tribunal surcoreano condenó a una mujer que intentó ingresar en 22 ocasiones a la residencia de Jung Kook, integrante de la banda BTS. La sentenciada había recibido varias advertencias policiales.

743 kilos

PESÓ EL JUANE CON EL QUE SE LOGRÓ UN RÉCORD GUINNESS. EL PLATILLO AMAZÓNICO FUE PREPARADO EN IQUITOS POR LA FIESTA DE SAN JUAN, CELEBRADA EL 24 DE JUNIO.

2 terremotos

SE PRODUJERON EN EL CARIBE VENEZOLANO, CON APENAS 39 SEGUNDOS DE DIFERENCIA. EL MAYOR DE LOS SISMOS ALCANZÓ UNA MAGNITUD DE 7,5.

18 Mundiales

SON LOS QUE HA CUBIERTO EL PERIODISTA ARGENTINO ENRIQUE MACAYA MÁRQUEZ (91) DESDE EL CERTAMEN EN SUECIA 1958. UN RÉCORD HISTÓRICO.



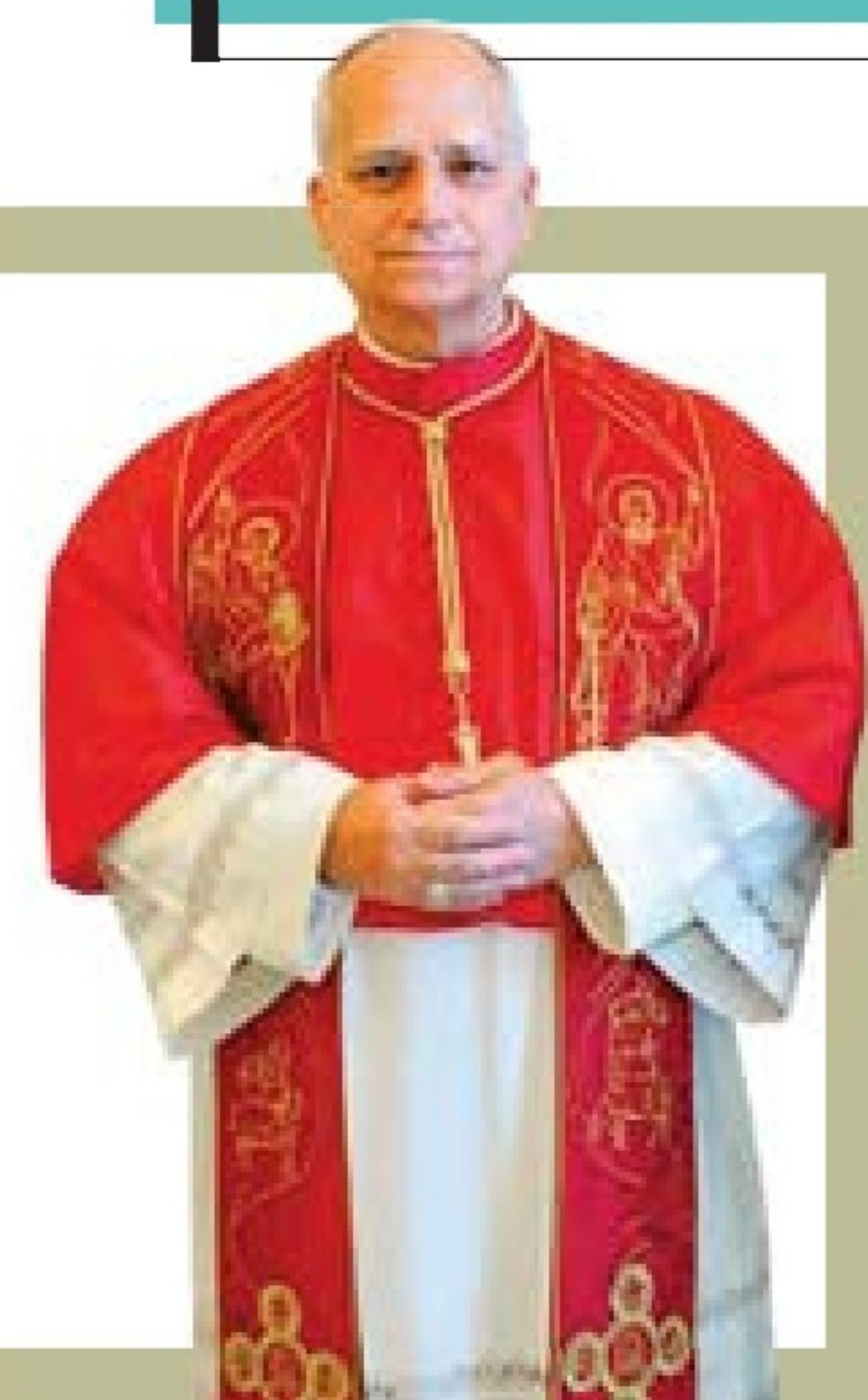
♦♦ **Un resbalón.** El tenista Ignacio Buse quedó eliminado del Open de Mallorca tras caer en octavos de final del torneo ATP sobre césped. Pese a la derrota, el jugador continúa sumando experiencia en el circuito profesional.



ES IMPORTANTE RESISTIR LA MERCANTILIZACIÓN DE LAS NECESIDADES BÁSICAS. LA COMIDA, EL AGUA Y LA SALUD NO PUEDEN SUBORDINARSE AL MERCADO

León XIV
SUMO PONTÍFICE

Desde sus redes, el Papa hizo un llamado a priorizar a las personas por encima de los intereses económicos.



Contenido

27/06/26



20

Al rescate de las vacas marinas

Viajamos hasta Iquitos para conocer el trabajo del Centro de Rescate Amazónico, que salva a los manatíes de la caza y el tráfico ilegal que han padecido durante décadas. Y aunque su situación todavía es delicada, el optimismo y el compromiso de quienes velan por ellos despiertan la esperanza.

06

La herencia de Costanera 700

A 50 años de su fundación, visitamos el mítico restaurante que creó Humberto Sato para conocer cómo sus tres hijos equilibran la tradición y la renovación de su notable oferta culinaria.



08. Maca Wellness

10. La receta de la abuela

12. Mi 11 de los Mundiales

16. Los Prisioneros

19. Taberna Queirolo

24. Cariño malo

26. Circo Beat

46. Día del Cebiche

49. Astrología

42

La raqueta mayor del Perú

Campeón en Wimbledon y en la Copa Davis, el arequipeño Alejandro Olmedo es el tenista nacional más laureado de la historia. Ahora, una exhaustiva biografía lo perfila y derriba mitos sobre su vida y carrera.



38

Desde el hogar de Julia

A propósito de la gran muestra dedicada a Julia Codesido en el Museo de Arte de Lima (MALI), visitamos la casa donde vivió y trabajó durante años, y que aún conserva las huellas de una de nuestras más grandes artistas.

SOMOS

Director periodístico:

Juan Aurelio Arévalo
Miró Quesada

Editor:

Juan Carlos Fangacio
juan.fangacio@comercio.com.pe

Redactores:

Óscar García
oscar.garcia@comercio.com.pe

Jorge Chávez Noriega
jorge.chavez@comercio.com.pe

Celeste Pérez
maria.perez@comercio.com.pe

Diana Gonzales
diana.gonzales@comercio.com.pe

Colaboradores:

Víctor Idrogo, Úrsula Acuña,
Verónica Calderón

Corrección de estilo:

Yamileth Latorre

Coordinadora Somos Web:

Melvyn Arce

FOTOGRAFÍA

Editor: Richard Hirano

DISEÑO Y DIAGRAMACIÓN

Editor:

Norman Del Mar Zárate

Administración:

Aracely Filio

Prensa digital:

Empresa Editora
EL COMERCIO S. A.

Impresión:

Amauta Impresiones
Comerciales S. A. C.

Distribución:

Empresa Editora
EL COMERCIO S. A.

INSTAGRAM

@somoselcomercio

REDACCIÓN

Jr. Santa Rosa N.º 300, Lima.
311-6500.

PUBLICIDAD

Claudia Amaya
claudia.amaya@comercio.com.pe

Calle Paracas N.º 532,
Pueblo Libre - Lima.
Teléfono: 311-6500, anexo 2117.
Hecho el depósito legal 992605. Se
distribuye gratuitamente
los días sábados con la edición
de EL COMERCIO. El contenido de
esta revista no puede ser reproducido
total ni parcialmente sin permiso de
los editores.



PARA ENFRENTAR LA OLA DE CALOR, LOCALES Y VISITANTES APUESTAN POR INGRESAR A LAS FUENTES DE LOS JARDINES DEL TROCADERO, EN PARÍS.

CALOR SIN TREGUA EN EUROPA

En París, el clima extremo ha cambiado la forma de habitar la ciudad. En medio de una ola de calor que mantiene en alerta a gran parte de Europa, con temperaturas que han alcanzado niveles récord en varios países, la capital francesa se ha convertido en un refugio improvisado: fuentes públicas, sombras escasas y cualquier rincón fresco ofrecen alivio frente a un verano que no da tregua.

Al pie de la Torre Eiffel, la imagen habitual cambia. Turistas y residentes se agrupan en las fuentes del Campo de Marte para refrescarse. Algunos apenas mojan sus pies; otros se sumergen por completo para soportar jornadas en las que el termómetro bordea los 40 °C en distintas zonas. La escena, entre lo turístico y lo urgente, resume el impacto de un fenómeno climático que ya afecta a más de 20 países en el continente.

Las altas temperaturas podrían prolongarse durante las próximas semanas, según servicios meteorológicos. En Francia, las autoridades mantienen alertas en diversas regiones y han adoptado medidas preventivas, como ajustes de horarios y cierres temporales de espacios públicos expuestos al sol. Entre los principales atractivos afectados figuran el Museo del Louvre y la Torre Eiffel, que han modificado temporalmente sus horarios de atención como parte de los protocolos de seguridad ante este fenómeno. Mientras el calor extremo redefine la rutina urbana, París se adapta como puede: entre ventiladores, botellas de agua y fuentes que, por estos días, se han convertido en pequeños oasis urbanos. //



RICHARD HIRANO

HUMBERTO SATO
(1940-2018),
FUNDADOR DE
COSTANERA 700.



Gastronomía

Costanera 700: El reto de la tradición

Dirección: Manuel Tovar 179, Miraflores

☎ (01) 421 4635

📱 @costanera700

CEBICHE
COSTANERA:
PESCADO EN
SHOYU Y ACEITE
DE OLIVA EXTRA
VIRGEN, SELLO DEL
RESTAURANTE.

Este año cumple 50 años y enfrenta la pregunta más difícil para un clásico: cuánto puede cambiar y seguir siendo el lugar al que la gente vuelve a comer lo mismo de siempre.

Lo dice sin solemnidad: heredar fue una plataforma, pero conlleva una gran responsabilidad. La transición no fue rápida sino un relevo largo —los tres hermanos llevaban quince años en el negocio cuando el padre falleció—, y en vez de disputarse el mando cada uno asumió su función: Humberto se encarga del servicio, Yaquir de la cocina y Franco es el que baja las ideas del carro con la calculadora. El reporte de rotación y utilidad decide qué se queda y qué no; un plato querido pero poco rentable puede sobrevivir, aunque no por nostalgia. La pregunta que se hace



LA CHITA A LA SAL LLEGA ENCOSTRADA Y EN LLAMAS; UN MOZO LA ROMPE Y FILETEA FRENTE A LA MESA. ES LA ESTRELLA DE LA CARTA.

FOTOS: COSTANERA 700



LOS NIGIRIS DE LA NUEVA CARTA REPRESENTAN EL COSTADO MÁS CONTEMPORÁNEO DE LA CASA.

Humberto en voz alta no es cómo innovar, sino cuánto puede moverse sin traicionar a quien viene a comer lo mismo que hace treinta años.

El nikkei es la otra tensión. Don Humberto cocinaba así antes de que existiera la categoría. Era más una forma de persistir en su tradición —platos peruanos con condimentos japoneses y al revés—, y hoy que la palabra se volvió un sello, los hermanos se niegan a quedar encasillados. Quieren meter carnes, técnicas francesas, brasas. Cuando le pregunto a Humberto por la salsa acebuchada y otras fusiones de moda, su filtro es claro: si el plato tiene identidad, le pongas lo que le pongas, funciona. Es la misma libertad con que su padre disfrutaba de un huevo frito y frejoles con el cebiche.

Luego está la carta como evidencia. Los cebiches y los tiraditos (emblema de la casa) presiden la carta. El clásico, el famoso cebiche de la paz, con ají amarillo y el Costanera con shoyu y aceite de oliva extra virgen. Recomiendo pedir el Costanera, de lenguado con pulpo. Las entradas frías son una exhibición de la frescura del producto: tartar de atún, lenguado al shoyu, pulpo al olivo, conchas negras. Hay platos que valen la pena el viaje. Sus caracoles a la piedra, guisados lentamente en shoyu y mirín, o sus arroces como la paella negra de pulpo batayaki.

Pero la estrella es, sin duda, la chita a la sal: llega encostrada y en llamas, y un mozo la rompe y filetea frente a la mesa, con una destreza difícil de encontrar en esta época. La costra de sal no condimenta el pescado: lo encierra. Funciona como un horno sellado que atrapa el vapor de la propia carne y le transfiere un calor lento y parejo, de modo que la chita se cocina en su humedad en lugar de perderla. El camarero quita la piel y desprende jugosos filetes sin espinas que se ofrecen con acompañamientos para usar a discreción, como mantequilla clarificada y una especie de chimichurri de kion. Sirven unas treinta al día.

La carta de vinos acompaña: domina el Cono Sur —Mendoza, Salta, el Valle de Uco— con incursiones en Rías Baixas, Borgoña y un Vega Sicilia Único 2014. Los blancos pesan, lógico para una cocina de mar: albariños, godellos y un riesling alemán.

Y para los que buscan opciones más modernas, Costanera se ha renovado con makis dinamita, nigiris de wagyu, de conchas con foie y de langostino con aceite de trufa. Y ahí asoma la única duda de lo que debería ser un templo: ¿hacía falta entrar en ese juego? Es un gesto de mercado en una casa que se sostiene, justamente, por no perseguirlo.

Costanera no necesita reinventarse. Su apuesta más arriesgada es seguir siendo reconocible cuando todo alrededor cambia cada temporada. //

Para tomar nota

EL CEBICHE Y LA TREGUA

Antes de ser destino gastronómico, Costanera 700 fue escenario diplomático. Lugar favorito de Alberto Fujimori —que fue compañero de colegio de Sato—, el local recibió en plena tensión por el conflicto del Cenepa un almuerzo de distensión entre el mandatario peruano y el ecuatoriano Abdalá Bucaram. Sato montó catorce platos; entre ellos, el que pasaría a la historia como su cebiche de la paz, todavía en carta. La anécdota podría ser eso, pero dice algo: hubo un momento en que la cocina peruana se sentaba a la mesa donde se negociaba el país.

LOS POSTRES

Aquí Costanera muestra su costado más conservador, y tiene sentido: el propio Sato, cuenta su hijo, no era dulcero —su cierre era lychees sobre hielo, lujo noventero—. La carta actual es más amplia, pero sin riesgo: tocinillo del cielo con helado de coco, cheesecake de frutos rojos con jalea de sauco, chirimoya alegre, mousse de lúcuma, suflé tibio de chocolate. Un repertorio de fruta peruana y clásicos europeos bien ejecutados, sin guiño nikkei.

GIANCARLO SHIBAYAMA



LOS HERMANOS YAQUIR, FRANCO Y HUMBERTO SATO, EL RELEVO DE UN CLÁSICO.

FOTOS: ISTOCK

NO HAY SEMILLAS
EXÓTICAS O
SUPLEMENTOS
MILAGROSOS
CAPACES DE
COMPENSAR
NOCHES DE MAL
SUEÑO. ESE
ES OTRO GRAN
ASPECTO A
CUIDAR.

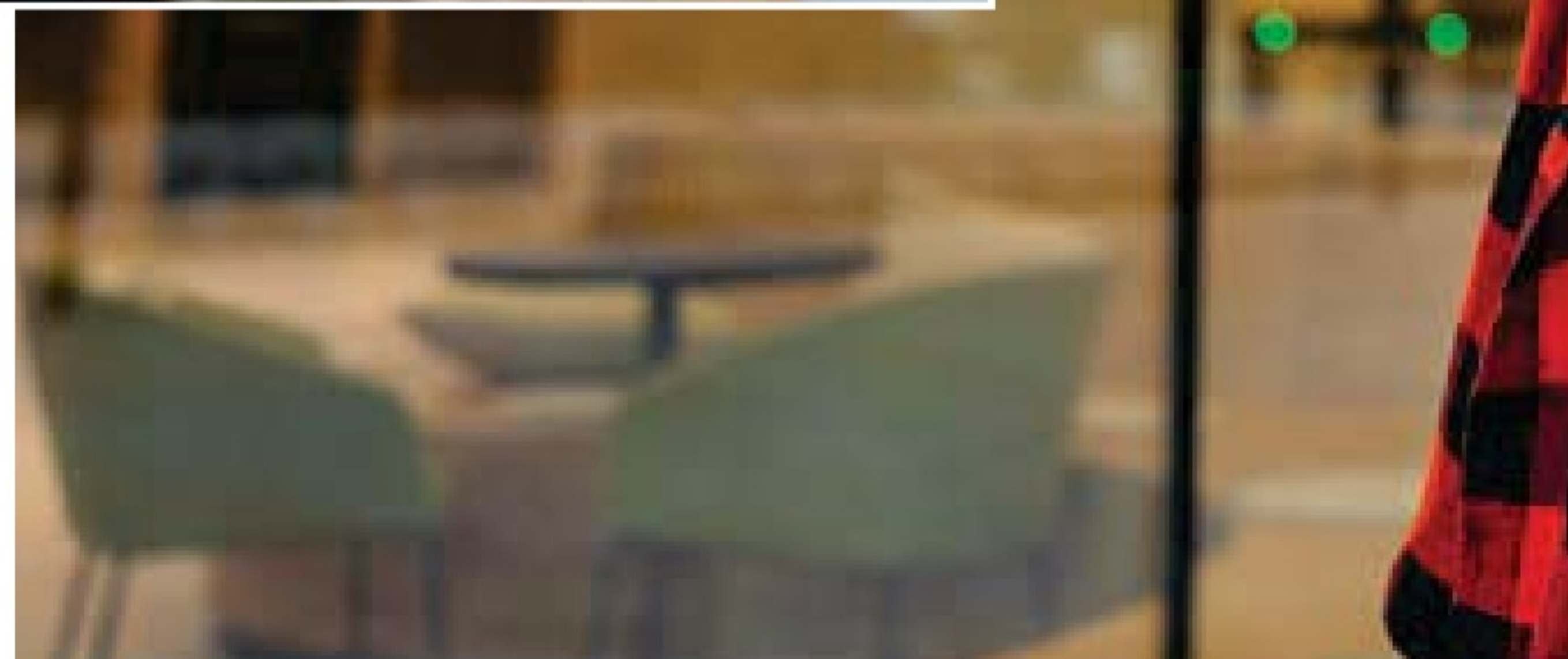


Bienestar

MACA
BUSTAMANTE
@macawellness



AUNQUE SOLO
REPRESENTA EL
2% DEL PESO
CORPORAL, EL
CEREBRO CONSUME
CERCA DEL 20%
DE LA ENERGÍA
QUE UTILIZAMOS
AL DÍA. ES UNO DE
LOS ÓRGANOS MÁS
DEMANDANTES DEL
CUERPO



Nutrir el cerebro: alimentos para pensar mejor

Cuando sentimos que nos falla la memoria o tenemos problemas de concentración, solemos echarles la culpa al estrés o a la edad. Lo que pocos dicen es que la alimentación es uno de los aspectos más importantes. Aquí te lo explicamos.

Todos hemos tenido uno de esos días en los que entramos a una habitación y olvidamos a qué íbamos. O releemos el mismo párrafo tres veces. O no encontramos las llaves que llevamos en la mano. O intentamos concentrarnos en una tarea simple y el cerebro parece estar funcionando con una señal de Wi-Fi muy débil. Y aunque solemos culpar al estrés, a la edad o a la falta de café, pocas veces pensamos en algo fundamental: nuestro cerebro también come.

A pesar de representar apenas el 2% del peso corporal, tu cerebro consume cerca del 20% de la energía que utilizamos cada día. Es uno de los órganos más demandantes del cuerpo. Y como cualquier motor de alto rendimiento, funciona mejor cuando recibe el combustible adecuado. La buena noticia es que la nutrición puede influir mucho más de lo que creemos en la memoria, la concentración, el estado de ánimo e incluso en



Y las proteínas son los obreros de la construcción. De hecho, los aminoácidos son los bloques de construcción de neurotransmisores como la dopamina y la serotonina. En otras palabras, ayudan a fabricar algunos de los mensajeros químicos que participan en la motivación, el enfoque y el bienestar emocional.

Pero si hay una relación fascinante, es la que existe entre el intestino y el cerebro. Hoy sabemos que la microbiota intestinal se comunica constantemente con el sistema nervioso a través del llamado eje intestino-cerebro. Algunas bacterias producen compuestos que influyen en la inflamación, el estado de ánimo y la función cognitiva. Por eso una alimentación

rica en fibra, frutas, verduras, legumbres y, sobre todo, alimentos reales no solo beneficia la

digestión: también puede beneficiar al cerebro.

Y aquí viene una verdad poco popular: no existe un alimento mágico para la memoria.

No hay una semilla exótica, un suplemento milagroso ni un 'smoothie' capaz de compensar noches de mal sueño, estrés crónico o una alimentación deficiente. Si quieres pensar mejor, concentrarte más y cuidar tu salud a largo plazo, empieza por mirar tu plato. Porque la salud cerebral no depende de un solo nutriente. Depende de un patrón de hábitos: dormir bien, moverse regularmente, gestionar el estrés y alimentarse con calidad son algunas de las mejores estrategias para cuidar el cerebro hoy y protegerlo hacia el futuro. //

La salud cerebral depende de un patrón de hábitos: dormir bien, moverse regularmente, gestionar el estrés y alimentarse con calidad. Es urgente y fundamental armonizarlos todos.

la salud cerebral a largo plazo.

Empecemos por el protagonista estrella: los omega-3. Estas grasas saludables forman parte de las membranas de las neuronas y participan en la comunicación entre las células cerebrales. Los pescados grasos como el salmón, la trucha, el atún, la caballa, las sardinas o el bonito son algunas de las mejores fuentes. No es casualidad que una dieta rica en omega-3 se asocie con mejor función cognitiva y menor riesgo de deterioro cerebral con el paso de los años.

Luego tenemos algo que suele sorprender: el cerebro también ama los carbohidratos. Sí, los carbohidratos. Porque la glucosa es su principal fuente de energía. El problema no son los carbohidratos en sí, sino los picos y caídas bruscas de

glucosa que generan algunos alimentos ultraprocesados. Cuando desayunamos únicamente algo muy azucarado, es común sentir un subidón de energía seguido por una caída de concentración unas horas después. Por eso, combinar carbohidratos con proteína, fibra y grasas saludables suele ayudar a mantener una energía más estable para el cerebro.



LOS PESCADOS GRASOS COMO EL SALMÓN, LA TRUCHA O EL ATÚN SON FUENTES DE OMEGA-3, QUE AYUDAN A MEJORAR LA FUNCIÓN COGNITIVA.



La abuela y su mejor receta

Presentamos la receta de mi abuela, una nueva categoría que busca reconocer sabores y recuerdos heredados. Conoce cómo participar y compartir la historia detrás de esa preparación inolvidable.

POR:
**PIERINA
DENEGRI
DAVIES**

● **¿** Quién no ha buscado confort en esa receta que preparaba su abuela? Hay platos que alimentan y otros que parecen tener un poder adicional: reconfortar. Un caldo servido en días difíciles, un postre reservado para las celebraciones familiares o ese guiso capaz de reunir a todos en la mesa. Las abuelas (y también muchos abuelos) tienen esa capacidad especial de transformar ingredientes sencillos en recuerdos imborrables. Sus recetas no solo se transmiten de generación en generación; también conservan historias, afectos y enseñanzas que permanecen vivas mucho después de que termina la comida.

Con ese espíritu nace la receta de mi abuela, la nueva categoría especial de los Premios Somos. La propuesta busca rendir homenaje a aquellas preparaciones familiares que han acompañado cumpleaños, reuniones, fiestas y momentos cotidianos, pero también a las personas que las hicieron posibles.

Desde hace algunos años, los Premios Somos buscan involucrar a los lectores y comensales en esta gran celebración de la gastronomía



JOEL ALONZO



EN LA EDICIÓN DE 2025, ANA MARÍA VEGA FUE RECONOCIDA POR EL EQUIPO DE SOMOS COMO LA GANADORA DEL CONCURSO COCINERO EN CASA.

A TRAVÉS DE A RECETA DE MI ABUELA BUSCAMOS CONOCER Y CELEBRAR ESA PREPARACIÓN QUE CONQUISTA A DISTINTAS GENERACIONES DE TU FAMILIA.

¡
¡Ya puedes votar por tus favoritos!

Entra a la web de los Premios Somos con este QR. La votación estará abierta hasta fines de julio.





ISTOCK

riencias gastronómicas nacen lejos de los restaurantes, en las cocinas donde se construyen los recuerdos más entrañables.

Para participar en la receta de mi abuela, los lectores deberán enviar, de manera clara y sencilla, los ingredientes y la preparación. Además, será necesario acompañarla con una breve reseña que permita conocer la historia detrás del plato. Queremos saber quién lo prepara, cómo llegó a la familia, en qué ocasiones suele compartirse o qué recuerdos despierta entre quienes lo disfrutan. También será importante incluir una fotografía de buena calidad que ayude a ilustrar tanto la preparación como a la persona detrás de ella.

No buscamos textos extensos ni recetas sofisticadas. Nos interesan las historias auténticas, aquellas que reflejan cómo la cocina puede convertirse en un vehículo de memoria, afecto y tradición. El ganador o la ganadora de esta categoría será elegido por el equipo editorial de **Somos**. Asimismo, las mejores recetas, historias y fotografías recibidas serán publicadas en las páginas de la revista.

FIESTA DE LA BUENA MESA

Los Premios Somos reconocerán a los protagonistas de 37 categorías vinculadas al universo gastronómico peruano. Restaurantes, cafeterías, panaderías, bares, cocineros y emprendimientos forman parte de una celebración que busca destacar la diversidad y riqueza de nuestra cocina. Se trata de una fiesta construida junto a los lectores, quienes con sus votos, recomendaciones e historias ayudan a identificar los espacios, sabores y personajes que enriquecen nuestra gastronomía. La receta de mi abuela se suma a ese propósito, recordándonos que algunas de las tradiciones culinarias más valiosas nacen dentro del hogar. //

peruana. Son ellos quienes ayudan a reconocer a sus restaurantes favoritos y a destacar las propuestas que forman parte de su vida diaria. Sin embargo, el espíritu de los galardones pasa por descubrir vivencias que muchas veces permanecen lejos de los reflectores. En esta ocasión, la invitación es a mirar hacia casa y compartir aquellas recetas que merecen ser preservadas y celebradas.

La iniciativa continúa el camino abierto el año pasado por la categoría cocinero en casa, creada para reconocer a cocineros anónimos cuyo talento brillaba en el ámbito local. La ganadora de esa edición fue Ana María Vega, quien conquistó a todos con la historia detrás de su adobo a la limeña y demostró que algunas de las mejores expe-

¿Cómo participar?

◆◆ Recuerda que puedes enviar tu receta elegida hasta el domingo 19 de julio, al correo somos1@comercio.com.pe.

◆◆ Para participar debes remitirnos la receta de tu plato favorito de la abuela y un texto corto contando la historia familiar de esta preparación. Además, necesitaremos un retrato de la cocinera y una fotografía del plato en formato JPG, con la mejor calidad posible. Puedes adjuntar las imágenes como archivos o en alta definición desde el celular. También puedes compartirlas por Google Drive o WeTransfer.

DESDE 2023, LOS PREMIOS SOMOS RECONOCEN LO MEJOR DE LA GASTRONOMÍA PERUANA EN DISTINTOS RUBROS. EN ESTA EDICIÓN, PUEDES VOTAR POR TUS FAVORITOS EN 37 CATEGORÍAS.



MI EQUIPO DE LOS MUNDIALES

La vida también puede contarse a través de los Mundiales. Mientras el fútbol vuelve a reunir al planeta en Norteamérica, convocamos a siete peruanos que ejercen distintos oficios para que elijan el mejor once que vieron en una Copa del Mundo. Un recorrido por recuerdos, emociones y figuras inolvidables que marcaron época.



POR:
**JORGE
CHÁVEZ
NORIEGA**



Diego Penny

Exfutbolista

♦ El Mundial de Estados Unidos 94 fue el primero que cautivó a Diego Penny. Tenía apenas 10 años, pero aún conserva fresco el recuerdo de la fascinación que generaba la selección brasileña liderada por Romario. “Cada vez que jugaba Brasil se paralizaba todo. Había una enorme expectativa”, recuerda. A diferencia de otros convocados, su equipo ideal mira más hacia el fútbol moderno que hacia las viejas leyendas.

SÍMBOLO MÁXIMO DE GLORIA FUTBOLÍSTICA, LA COPA DEL MUNDO HA SIDO LEVANTADA POR LAS MAYORES LEYENDAS DEL DEPORTE Y CONTINÚA ALIMENTANDO LOS SUEÑOS DE MILLONES DE AFICIONADOS.



Óscar del Portal

Periodista deportivo



♦♦ Tuvo la fortuna de que su primer Mundial fuera México 86, el torneo que consagró para siempre a Maradona. “Me parece el más grande porque la grandeza se mide en impacto y trascendencia. Hizo mejores a sus compañeros, vengó deportivamente la guerra de las Malvinas contra los ingleses y toda una ciudad, como Nápoles, le rinde pleitesía”, afirma Del Portal. Con esa admiración como punto de partida, arma un once repleto de cracks.

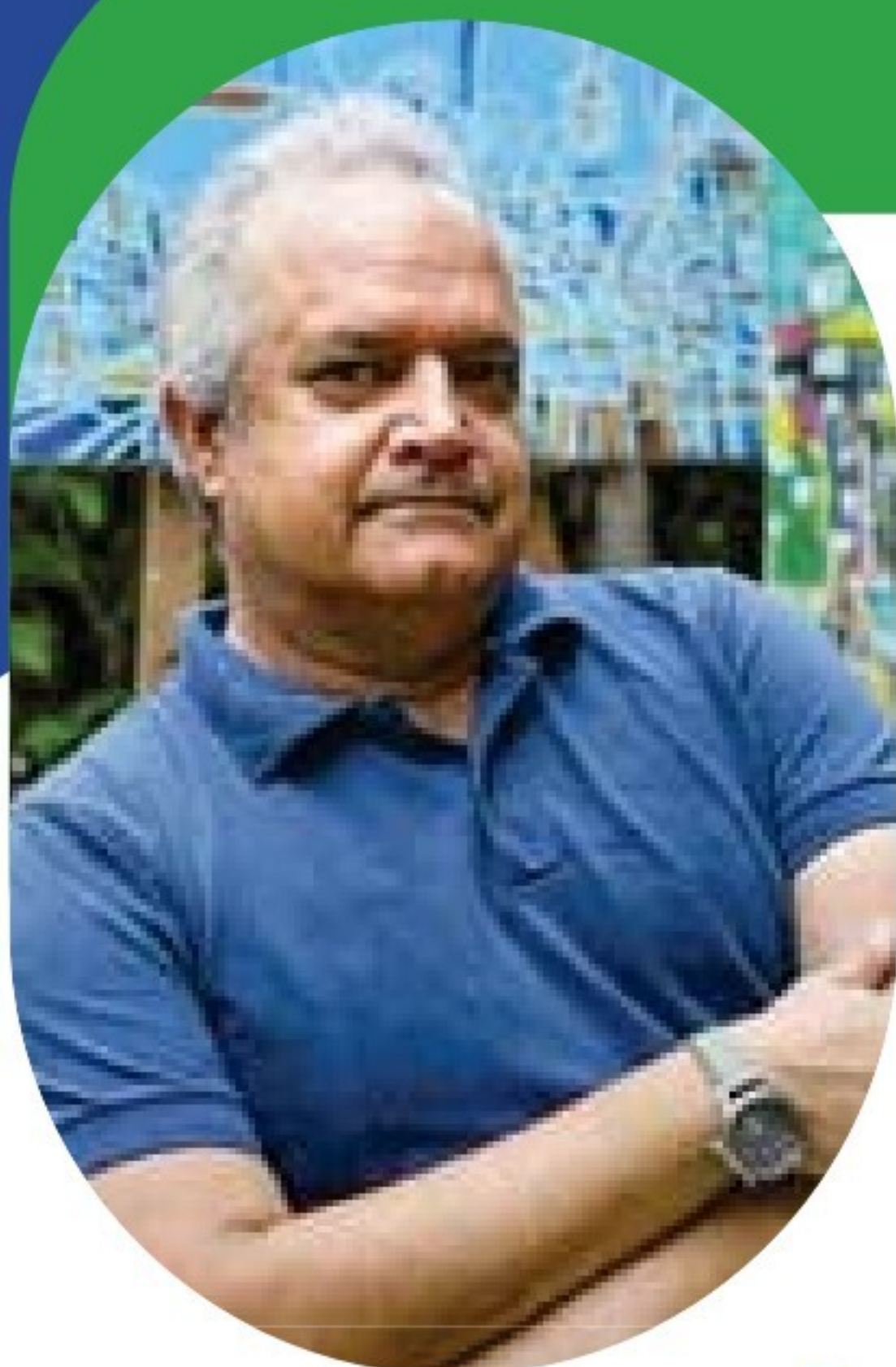


FABIO CAN-
NAVARO FUE
CAPITÁN DE LA
SELECCIÓN ITALIANA
CAMPEONA EN ALE-
MANIA 2006.



Pancho Guerra-García

Artista plástico

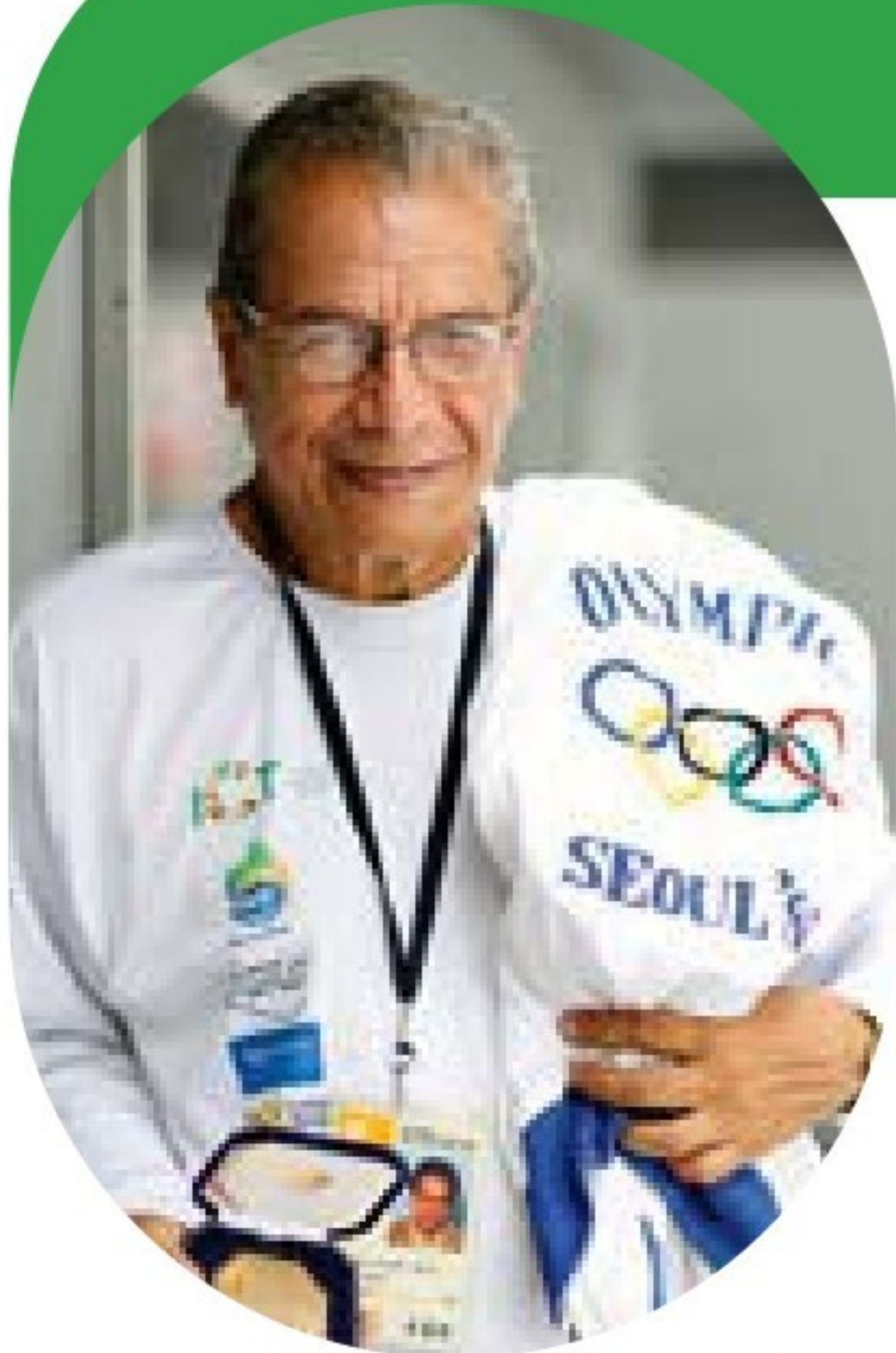


♦♦ El primer Mundial que observó Pancho Guerra-García fue Alemania 74. “Vimos la inauguración en un pequeño televisor en blanco y negro dentro del salón de clases de mi colegio. Estaba en segundo de primaria”, recuerda. Enamorado del fútbol desde niño, el pintor peruano comparte un once marcado por la nostalgia y poblado de figuras que dejaron una huella imborrable en su memoria.



PELÉ ES EL
ÚNICO FUTBOLIS-
TA QUE CONQUISTÓ
TRES COPAS DEL
MUNDO.





Mario Fernández

Periodista deportivo

♦♦ Como cronista deportivo, Mario Fernández cubrió decenas de acontecimientos alrededor del planeta, entre ellos el Mundial Francia 98. “Cuando Raúl Cabrera y Pocho Rospigliosi me dieron a elegir entre España 82 o la gira previa con Tim, opté por esta última”, recuerda. El once que comparte en estas páginas lleva el sello de alguien que ha observado el juego durante toda una vida.

MESSI ALCANZÓ LA CIMA EN QATAR 2022. SU CONSAGRACIÓN CON ARGENTINA CERRÓ UNO DE LOS CAPÍTULOS MÁS ESPERADOS EN LA HISTORIA DE LAS COPAS DEL MUNDO.



Daniella Fernández

Periodista

♦♦ Estados Unidos 94 fue el Mundial que despertó la pasión futbolera de Daniella Fernández. Aún recuerda la celebración de Maradona ante la cámara y el penal fallado por Roberto Baggio en la final. “Son escenas que se me quedaron grabadas para siempre”, comenta. Su equipo ideal reúne a varias estrellas del fútbol contemporáneo.





Claudia Chiroque

Conductora de TV

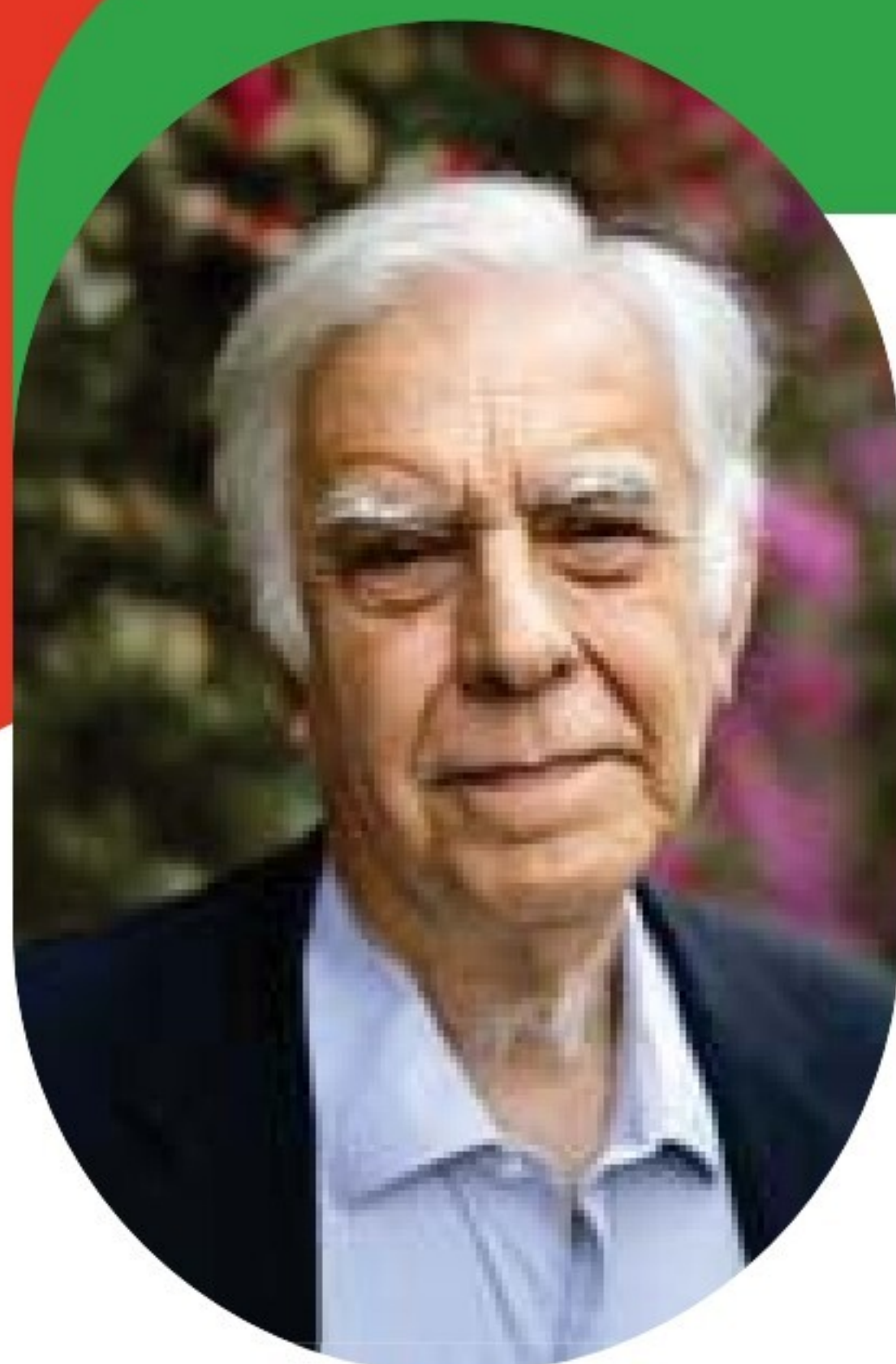
◆ Claudia Chiroque creció viendo algunos de los capítulos más memorables del fútbol moderno: el último Brasil campeón, la despedida de Zidane, el dominio de España y la era de Messi y Cristiano Ronaldo. “Crecí viendo cómo el fútbol se volvió cada vez más colectivo, físico y táctico”, señala. Su once ideal reúne figuras de los Mundiales de 2002, 2006, 2010 y 2014, torneos que, para ella, marcaron una época.



ANDRÉS INIESTA ES-
CRIBIÓ LA PÁGINA
MÁS GLORIOSA DEL
FÚTBOL ESPAÑOL
EN SUDÁFRICA
2010.



ZINEDINE ZIDANE,
FIGURA DE
FRANCIA 1998 Y
DUEÑO DE UNA DE
LAS CARRERAS
MÁS BRILLANTES
Y ELEGANTES
QUE HA CONO-
CIDO EL FÚTBOL
MODERNO.



Alonso Cueto

Escritor

◆ Para Alonso Cueto, todo comenzó en Inglaterra 1966. “Fue el primer Mundial que vi y el que más me marcó”, recuerda. Aún conserva en la memoria la eliminación de Brasil y el llanto de Pelé, la brillante campaña de Portugal liderada por Eusébio, y el polémico gol de Inglaterra en la final. No sorprende, entonces, que el once que comparte en estas páginas esté poblado en su mayoría por las grandes figuras de aquellos años dorados.



COMO JU-
GADOR, FRANZ
BECKENBAUER
LEVANTÓ LA COPA
DEL MUNDO EN
1974.



PRESOS DE UN RECUERDO

Música

El periodista chileno Alejandro Tapia rastreó documentos y entrevistó testigos para explicar por qué el Perú fue el primer país donde Los Prisioneros encontraron un hogar fuera de Chile. Su investigación, en forma de libro, recupera historias desconocidas de sus visitas al país.

ARCHIVO HISTÓRICO EC

Cuando Los Prisioneros regresaron a Chile tras su primera presentación en el Perú, en setiembre de 1987, buena parte de la prensa sureña redujo aquella noche a un solo episodio: la banda había sido recibida a pedradas en la Plaza de Acho. La ironía era evidente: un grupo de rock atacado a proyectiles justo cuando venía a presentar un disco llamado “Pateando piedras”. Pero esa no era toda la historia. Las piedras existieron, pero fueron lanzadas por un grupo minoritario de revoltosos. El resto de los presentes, cerca de doce mil personas, cantó y bailó sobre la arena de la histórica plaza del Rímac, levantando enormes columnas de polvo tan densas que los técnicos no podían ver a los artistas. Para el periodista chileno Alejandro Tapia, esas imágenes —rescatadas años después y subidas a YouTube— cuentan una historia muy distinta a la que circuló en Chile. “Es un concierto impresionante”, dice.

Jorge González, Claudio Narea y Miguel Tapia habían llegado a Lima ese año con una cierta inocencia, convencidos de que se trataba de un simple viaje promocional y terminaron descubriendo que ya eran



POR:
ÓSCAR GARCÍA



PORTADA DE “NO NECESITAMOS BANDERAS”, LIBRO DEL PERIODISTA CHILENO ALEJANDRO TAPIA PUBLICADO POR LA EDITORIAL PERUANA BORRADOR EDITORES.



LA BANDA EN SU ÚLTIMA VISITA AL PAÍS PARA EL LIMA OUTLET DEL JOCKEY CLUB, EN JULIO DE 2002. FUERON DOS FECHAS, LA ÚLTIMA POSTERGADA UNOS DÍAS POR EL INCENDIO DE UTOPIA.

auténticos ídolos de este lado de la frontera. “No estaban conscientes de lo famosos que eran en el Perú”, cuenta Tapia. “Casi que se sintieron como los Beatles llegando a Estados Unidos en 1964”. Pese a esa gran acogida y a las piedras eventuales, el concierto les dejó otro sabor amargo. La banda no recibió honorarios por la presentación. “Ellos se sintieron bastante timados. Creían que era una actividad promocional y después se dieron cuenta de la enorme cantidad de gente que había asistido”.

Tapia, editor del diario “La Tercera”, llevaba años preguntándose por qué Los Prisioneros hablaban siempre del Perú con un afecto especial. Su primer libro, “Ya viene la fuerza” (2024), reconstruía el nacimiento del grupo y la grabación de sus dos primeros álbumes, pero el relato terminaba justo cuando la banda comenzaba a salir de Chile. Queda-

ba pendiente una cuestión: ¿por qué el Perú ocupaba un lugar tan especial en la trayectoria de Los Prisioneros? La respuesta terminó convirtiéndose en una investigación de tres años. Tapia viajó a Lima, entrevistó a más de setenta personas —entre músicos, promotores, periodistas, técnicos, programadores radiales y asistentes a los conciertos— y revisó archivos en ambos países. El resultado es “No necesitamos banderas: Los Prisioneros en el Perú” (Borrador Editores).

Una de las principales conclusiones del libro es que la verdadera internacionalización de Los Prisioneros co-

menzó en Lima. Antes habían tocado en Uruguay, donde el impacto fue limitado por el tamaño del mercado. Después intentaron abrirse camino en Argentina, pero su propuesta chocó con una escena de rock marcadamente nacionalista y poco permeable a las bandas latinoamericanas. El Perú fue distinto. “Fue el primer país donde Los Prisioneros tuvieron éxito. Jorge González lo ha dicho muchas veces: fue el primer país donde se sintieron como en casa”, sostiene Tapia. Aquí, explica, el público hizo suyo el mensaje de canciones como “El baile de los que sobran”, porque hablaban de desigualdad y falta de oportunidades, problemas que también formaban parte de la realidad peruana.

UNA HISTORIA COMPARTIDA

Lo curioso —y uno de los hallazgos más llamativos del libro— es que la relación de Los Prisioneros con el Perú se construyó desde abajo, no sobre el escritorio de un marketero o una agencia de publicidad. Comenzó gracias a un peruano que, durante un viaje a Buenos Aires, encontró un ejemplar de “La voz de los 80”. Le



“No necesitamos banderas: Los Prisioneros en el Perú” ya se encuentra disponible en librerías del país. El libro será presentado el martes 21 de julio en La Noche de Barranco y el jueves 23 de julio en la Feria Internacional del Libro de Lima.

llamó la atención la fotografía de portada: tres muchachos de piel morena que creyó peruanos. Compró el disco y lo envió a Lima, donde llegó a manos del programador radial Ángel Ríos. Fue él quien comenzó a difundir canciones como “Sexo”. Solo después de comprobar la inesperada acogida que la banda y sus letras contestatarias tenían entre las radios y el público peruano, el sello El Virrey decidió editar oficialmente el álbum en el país.

Uno de los pasajes más sorprendentes del libro son los documentos enviados por la embajada chilena en Lima al régimen de Augusto Pinochet después del concierto de Acho. Porque el vínculo entre la banda y el Perú no terminó allí. Volvieron para la gira de Corazones en 1991, regresaron con el proyecto Los Dioses y años después protagonizaron uno de los conciertos más multitudinarios del reencuentro. Fue precisamente esa última visita la que estuvo a punto de convertirse en tragedia. Tras el concierto del Jockey Club, en julio de 2002, Los Prisioneros recibieron invitaciones para asistir a la inauguración de la discoteca Utopía. “Iban a ir”, revela Tapia. “Ellos mismos

me lo contaron. Los habrían ubicado en la zona VIP, justamente donde comenzó el incendio”. Finalmente desistieron. Horas después, el fuego dejó 29 muertos y decenas de heridos. “Cuando se enteraron, quedaron muy impactados. Se dieron cuenta de que perfectamente pudieron haber estado ahí”. Una banda que había sobrevivido a las piedras de Acho acababa de esquivar, sin proponérselo, algo mucho peor. Se salvaron por un pelo. //

CECILIA AGUAYO, JORGE GONZÁLEZ Y MIGUEL TAPIA EN BARRANCO, DURANTE UNA DE LAS DOS VISITAS QUE REALIZARON EN 1991.

BORRADOR EDITORES



LOS PRISIONEROS EN EL MÍTICO CONCIERTO DE LA PLAZA DE ACHO, EN 1987. NÓTESE LA PRESENCIA DE PÚBLICO SOBRE EL ESCENARIO, ALGO QUE LES INCOMODÓ.



ARCHIVO HISTÓRICO EC



QUEIROLO

AL EXTREMO DERECHO DE ESTA FOTO, SOBRE LA PUERTA DE LA TABERNA, SE APRECIA EL ESCUDO AZUL OTORGADO POR LA UNESCO.

Orgullo de comer

Antigua Taberna Queirolo (IG: @antiguatabernaqueirolo) ha sido escenario de encuentros, celebraciones y tradiciones que forman parte de la memoria de generaciones de limeños. La encuentras en la Av. San Martín 1090, Pueblo Libre. Busca sus platos emblemáticos y opciones como el trío de sándwiches de jamón de la casa, chicharrón de cerdo y pejerrey arrebozado.



Patrimonio

EL ESCUDO DE QUEIROLO

A casi 150 años de abrir sus puertas, la Antigua Taberna Queirolo recibió el Escudo Azul de la Unesco, convirtiéndose en la primera taberna limeña en obtener este reconocimiento.

POR:
DIANA GONZALES

Un detalle distinto se luce en la tradicional fachada de la Antigua Taberna Queirolo, en Pueblo Libre. El Escudo Azul de la Unesco, un emblema internacional, está coronando una de sus puertas de la avenida San Martín, en la esquina de siempre con la avenida Manuel Vivanco, hasta donde turistas y limeños de buen comer y beber llegan a diario por su jugoso cau cau, un antojo de tacu tacu o sus infaltables butifarras con café. Este escudo emblemático acredita su valor patrimonial y refuerza su protección frente a conflictos armados, desastres naturales u otras situaciones que pondrían en riesgo su integridad.

Se trata de un homenaje al pasado que se mantiene de pie, a esos pisos y techos de madera que albergan historias secretas y anécdotas desde hace casi 150 años. “Sentimos un orgullo inmenso, no solo por lo que representa este reconocimiento para nuestra casa, sino al saber que ese legado construido con sacrificio y pasión sigue vivo y es valorado por todas las personas que vienen a visitarnos”, refiere Santiago Queirolo Targarona, gerente general de Santiago Queirolo y descendiente —como evidencian su nombre y apellido— de los inmigrantes genoveses que fundaron este negocio: “Es una distinción a una taberna, a un bar tan antiguo de Lima, de los pocos que están

quedando en pie”.

Este destino histórico y gastronómico de la ciudad ofrece una carta con herencia. Platos antiguos como el estofado de lengua, su patita en fiambre o sus clásicos chilcanos con pisco Queirolo son parte de la celebración. Desde su fundación en 1880 por don Santiago Queirolo Raggio, esta típica pulpería de la época (en la que se vendían abarrotes, vinos y conservas) se mantiene intacta y exhibe en perfecto estado uno de los primeros teléfonos que tuvo el Perú, un fonógrafo y una antigua caja registradora, así como la atmósfera perfecta para brindar con pisco sour. ¡Salud por la taberna! //

♦ **Naturaleza**



ÁNGEL NAVARRO

FOTOS: CREA

CUIDAR AL GIGANTE AMAZÓNICO



NICO



EL CREA ES UN CENTRO DE RESCATE Y REHABILITACIÓN DE MANATÍES. ACTUALMENTE ALBERGA A HUANTA, HUAPAPITO, TEOFRANCO, GRU DE PRIMAVERA, SANTA CRUZ, GYA Y PUI. LOS TRES ÚLTIMOS ESTÁN A PUNTO DE SER LIBERADOS.

En la selva peruana, el Centro de Rescate Amazónico lucha desde hace casi veinte años por salvar a los manatíes, una especie en peligro de extinción que todavía sobrevive entre la caza ilegal y el tráfico en zonas remotas del río.

El 29 de noviembre de 2007, el biólogo Juan Sánchez Babilonia decidió que Suramérica debía vivir. Suramérica, la manatí, tenía nueve meses y nadie sabía cómo cuidarla. Junto con Javier Velásquez y Carlos Perea, Sánchez pasó horas buscando respuestas y leyendo libros sobre vida marina. Aquella tarde nació una idea que terminaría convertida en lema: rescatar, rehabilitar y liberar. La joven vaca marina, en cuyo pecho estaba dibujada la geografía de este lado del continente, sería la primera de 70 manatíes que pasaron por el Centro de Rescate Amazónico (CREA).

Suramérica fue liberada un año después —fecha aproximada de su reintegración al hábitat— y al poco tiempo se convirtió en madre. Al ser animales solitarios, los manatíes desarrollan un vínculo muy fuerte con sus crías, con las que permanecen casi dos años. Durante ese tiempo aprenden rutas de alimentación, técnicas de supervivencia y a salir a la superficie para respirar cada 20 minutos, pero no a salvarse de los actos humanos.

Los principales motivos por los que hoy se considera una especie en peligro de extinción son la caza indiscriminada, la domesticación y la asfixia o el sacrificio al caer accidentalmente en redes de pesca. El mayor logro de tantos años de trabajo, presume el biólogo, ha sido conseguir que, desde 2017, ya no se reporten casos de tráfico de mana-

tíes en Iquitos. “Ahora los rescata-mos en zonas alejadas, casi en la frontera con Colombia o Brasil”. Es decir, varios días en barco, no menos de doce horas en deslizador o una hora en avión.

TIEMPOS DIFERENTES

De 1935 a 1954 se sacrificaban entre 4.000 y 7.000 manatíes por año en toda la Amazonía para utilizar su carne como alimento y su piel para obtener cuero, empleado en la manufactura de correas para maquinaria. Prácticas que hoy son ilegales gracias a la Ley de Protección y Bienestar Animal. Sin embargo, todavía hay comunidades en las riberas del Amazonas que los matan para su consumo y, de vez en cuando, aparecen cazadores oportunistas, de los cuales dos se encuentran judicializados y a la espera de una sentencia que podría alcanzar hasta tres años de prisión.

“Uno de ellos tenía al manatí amarrado por la cola a una estaca. Así era la imagen —nos cuenta Sánchez—. El sujeto lo vendía por Facebook Marketplace. También hay quienes los capturan como trofeos, usan sus restos para jugar fútbol o piensan que son como perros. Cuando llegan por esto último, lo hacen con desnutrición extrema; ahí solo podemos darles calidad de vida. Es casi imposible salvar a un animal que llega con 40 kilos, cuando en la adultez pueden superar una tonelada”.

A la defensa se suman los Yacu Tayta —o Padre del Agua—, quienes antaño fueron cazadores en la Reserva Nacional Pacaya-Samiria y que ahora utilizan ese título para denominarse defensores del agua, velando por la seguridad de varias especies, entre ellas los manatíes, que tienen más de elefantes que de paiches, según teorías evolutivas.

A LA VENTA

“Solo la educación ambiental nos podrá salvar —enfatisa Sánchez—. De ese modo, garantizamos que en el futuro las nuevas generaciones sean mejores que nosotros”. Gran parte de esa salvación se encuentra en la modernización. Con la introducción de productos sintéticos

Una red de soporte y apoyo

◆◆ Desde hace 18 años, el CREA recibe financiamiento del Dallas World Aquarium Zoo para el rescate, rehabilitación y liberación de manatíes. El trabajo se complementa con el apoyo de la Sociedad Zoológica de Frankfurt-Perú y el Sernanp. Además, el proyecto ha ganado visibilidad internacional gracias al respaldo y las visitas de figuras como Harrison Ford (en la foto), Robert De Niro, Zac Efron y el creador de contenido Luisito Comunica.



al mercado, la industria del cuero de manatí se redujo considerablemente y, con la llegada del aceite de girasol, su grasa —utilizada como manteca de gran valor— perdió vigencia en la vida de las comunidades.

Antes de la intervención del CREA y de los procesos judiciales, el mercado de Belén comerciaba abiertamente con carne de manatí. “Pocos te entienden si lo llamas así; diles vaca marina”, nos corrige un comerciante de la calle 16 de Julio. Dato que corrobora Sánchez, quien asegura que hace diez años ni siquiera se conocía el nombre común del ‘Trichechus inunguis’. Así surgían mitos como el de las sirenas del río que, al llamarte al agua, revelaban su aspecto rechoncho.

“No hay mucha magia en ellos. Yo lo probé una vez —asegura el comerciante, cuyo nombre prefiere no revelar—. Iba en lancha y unos pescadores cazaron a la madre por accidente. También mataron a la cría porque igual se iba a morir —dato que vuelve a corroborar Sánchez—. Ya no lo cazan porque no es rentable, no tiene valor”.

¿Qué tan inteligentes pueden ser? “Más que nosotros, sin duda”, responde el biólogo, quien asegura que son tan expertos en tareas experimentales como los delfines, uno de los animales más inteligentes del planeta; y tan únicos como nosotros, pues las manchas de su vientre equivalen a las huellas dactilares.

El CREA cuenta con 26 personas que se reparten las labores de rescate, rehabilitación y cuidado de las vacas marinas. Ubicado en el extremo sur de la ciudad de Iquitos,

el centro también tiene la misión de educar a las comunidades, promover el turismo y, por sobre todo, contribuir a que estos animales abandonen la cada vez más extensa lista de especies en peligro de extinción.

No existen cifras exactas sobre cuántos manatíes quedan a lo largo del Amazonas, solo aproximaciones vagas que los rescatistas prefieren dejar en el papel, pues en la práctica son cada vez más frecuentes los avistamientos en diversas zonas. “La cosa va a mejorar”, se promete Sánchez, quien, una semana después de nuestra partida, recibe a Gru de Primavera, una nueva vaca marina rescatada en aquellas aguas donde persiste la amenaza de perder a nuestros gigantes amazónicos. //

FOTOS: CREA



EN CAUTIVERIO, LAS CRÍAS RECIBEN LECHE SIN LACTOSA SEIS VECES AL DÍA EN BIBERONES DE VIDRIO. LOS JUVENILES Y ADULTOS COMEN HUAMA, O LECHUGA DE AGUA, Y PUEDEN LLEGAR A CONSUMIR HASTA 50 KILOS DIARIOS.

“
*SOLO LA EDUCACIÓN
AMBIENTAL NOS
PODRÁ SALVAR.
DE ESA FORMA
GARANTIZAMOS
QUE LAS NUEVAS
GENERACIONES
SEAN MEJORES
QUE NOSOTROS*

Juan Sánchez Babilonia
COORDINADOR DEL ÁREA DE
MAMÍFEROS ACUÁTICOS EN EL CREA

Tema de la semana

TRADICIÓN VIKINGA

AFP



HINCHAS Y JUGADORES DE NORUEGA CELEBRAN JUNTOS CON EL "REMO VIKINGO", UNA TRADICIÓN QUE SE HA CONVERTIDO EN UNO DE LOS FENÓMENOS VIRALES DEL MUNDIAL 2026.

Mientras Noruega avanza en el Mundial 2026, sus hinchas se han vuelto virales dentro y fuera de la cancha, gracias a una auténtica celebración inspirada en los antiguos vikingos.

POR:
**CELESTE
PÉREZ**

No solo los goles están dando que hablar en el Mundial 2026. En las tribunas, los aficionados se han robado las miradas de diferentes y singulares formas. Y entre ellos destacan los noruegos, con una celebración llamativa y simbólica: el llamado Viking Row o "remo vikingo".

Sentados en fila, los hinchas imitan el movimiento de remar una embarcación mientras entonan cánticos, recreando la imagen de los legendarios navegantes escandinavos que forman parte del imaginario cultural de su país.

Videos de esta original celebración comenzaron a circular rápidamente en TikTok, Instagram y X, donde miles de usuarios destacaron la energía de los seguidores noruegos. La escena no solo se ha repetido dentro de los estadios, sino tam-



AP

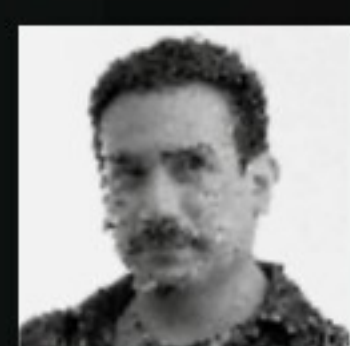
bién en calles, estaciones de metro y puntos emblemáticos de las ciudades anfitrionas.

El fenómeno alcanzó un nuevo nivel tras la victoria de Noruega sobre Senegal, resultado que aseguró su clasificación a la siguiente ronda de la Copa del Mundo. Al finalizar el encuentro, los propios jugadores, con Haaland y Odegaard a la cabeza, participaron del tradicional remo vikingo junto a los aficionados, que los imitaban desde las tribunas.

Así, Noruega parece haber encontrado su propia marca en el certamen, dentro y fuera de las canchas. //

Melodrama criollo

El dramaturgo Alejandro Clavier presenta en “Cariño malo” su pieza más provocadora y personal. Una radionovela queer con canciones criollas que resignifica el deseo y reflexiona sobre la masculinidad como performance social.



ÓSCAR GARCÍA

FOTOS:
PAOLA VERA

La obra “Cariño malo” nace de una biografía dividida entre dos países. Su autor, el dramaturgo y actor Alejandro Clavier, nació en Venezuela, pero lleva quince años viviendo en el Perú, el país de su madre. Esa doble pertenencia, no exenta de tensiones, ha sido el motor de la que considera su obra más personal a la fecha. Lo venezolano, en palabras de Clavier, aparece en la forma. El montaje adopta la estructura de una radionovela: actores que producen efectos de sonido en vivo y emociones que se desbordan sin freno. Es el mundo del melodrama latinoamericano en su versión más pura. Clavier creció viendo telenovelas venezolanas siendo un niño gay, y ese universo —el erotismo, la violencia, el humor exagerado— quedó grabado en su imaginario para siempre.

La otra mitad de la obra es peruana y llega a través de la música. “Cariño malo” incorpora siete canciones del repertorio criollo nacional que acompañan y

comentan la acción. “Es un género que me apasiona profundamente. Aunque no crecí escuchándolo, cuando llegué al Perú, descubrí ese universo y me volví un admirador. Por eso digo que esta obra es una manera de juntar esos dos lados de mí en un mismo trabajo”, señala Clavier. Entre los temas incluidos figura “Nuestro secreto”, cuya letra adquiere una resonancia distinta al insertarse en una historia de amor entre dos hombres. “Este secreto que tienes conmigo nadie lo sabrá/ este secreto seguirá escondido una eternidad”, dice una de sus estrofas. La intención, aclara el autor, no es provocar por provocar, sino resignificar canciones profundamente arraigadas en la memoria desde una perspectiva diferente.

La obra sigue a Silvio, un hombre de cuarenta años que vive con su madre en la década de 1960 y que nunca ha tenido una relación amorosa. Un día consigue trabajo como actor en una radionovela, y ese hecho desencadena un viaje inesperado: Silvio se enamora



y aquel amor lo transforma por completo. Como obra adulta y arriesgada, incluye hasta escenas sexuales, pero el público nunca las ve. Fiel al lenguaje del radioteatro, esas escenas se escuchan y se describen. Hay una lógica poética en esa decisión, porque el deseo homosexual ha sido históricamente considerado obsceno, algo que debía mantenerse oculto, recuerda Clavier. “Cariño malo” lo coloca en escena, pero a través del sonido y la imaginación. “Cuando el espectador imagina algo, la imagen puede llegar a ser incluso más poderosa”, sostiene.

LA MASCULINIDAD COMO DISFRAZ

Uno de los elementos más llamativos del montaje es su propuesta visual, con sacos enormes y bigotes exagerados. A Clavier le interesa la masculinidad entendida como actuación, como un papel social que muchas veces nos queda grande. Es un asunto que conoce desde adentro. Desde niño aprendió a modular su voz para sonar menos gay. Cuando llegó al Perú, suavizó su acento venezolano para encajar. Esa experiencia personal se convierte en “Cariño malo” en una reflexión sobre cómo todos, de alguna manera, actuamos para ser aceptados.

La primera versión de la obra recibió en 2024 una mención honrosa en el concurso de dramaturgia del Teatro Británico. Miembros del jurado, entre ellos el director Alberto Ísola y la dramaturga Vanessa Vizcarra, reconocieron su valor, pero advirtieron que era demasiado intensa para el contexto del concurso. Desde entonces, Clavier la desarrolló en residencias en Londres y Santiago de Chile hasta encontrar su forma definitiva. El resultado es una obra atravesada por dos tradiciones culturales latinoamericanas. A partir de ese encuentro, Clavier construye una historia sobre identidad, deseo y las máscaras que muchas personas aprenden a usar para encajar en una sociedad que no siempre está dispuesta a aceptarlas tal como son. //

EL ACTOR
SEBASTIÁN
STIMMAN
INTERPRETA
A SILVIO,
PROTAGONISTA
DE “CARIÑO
MALO”.

Una obra que desafía prejuicios

EL LUGAR

“Cariño malo” forma parte de La Plaza Trasnóche, la nueva franja de programación nocturna del teatro La Plaza. El ciclo busca ampliar la oferta cultural de Miraflores con espectáculos que exploran nuevas estéticas y lenguajes escénicos.

LAS FECHAS

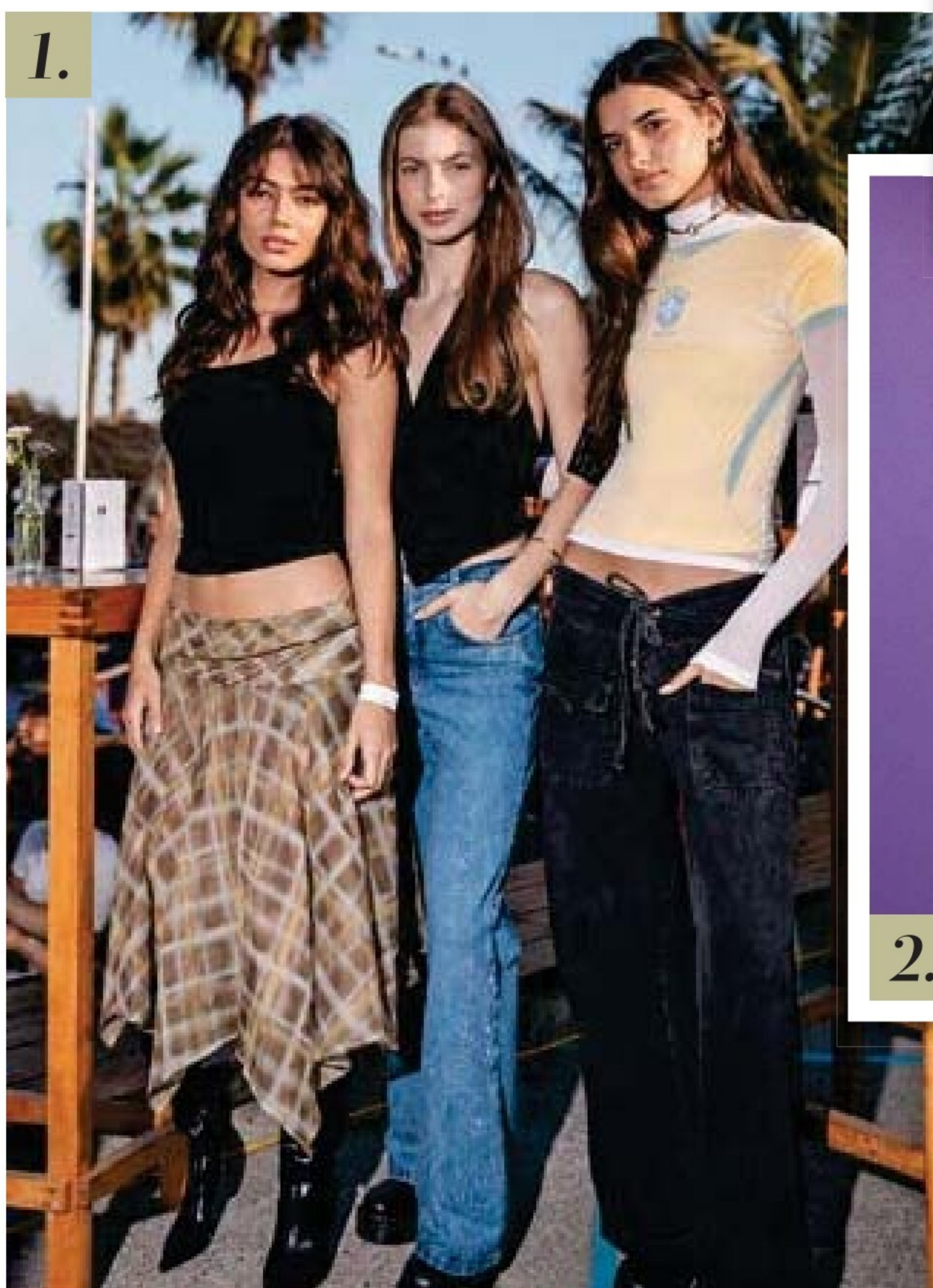
La obra, escrita y dirigida por Alejandro Clavier, tendrá funciones del 3 al 25 de julio, los viernes y sábados a las 10:30 p.m. La temporada culminará con dos presentaciones adicionales los días 28 y 29 de julio. Entradas en Joinnus.

Circo beat



POR: **VÍCTOR IDROGO / ICÓNICA**
© @victoridrogo_

1.



1/

Garotas mundialistas.

Amanda Preissler, Thais Gardolin y Rebeca Gurjão en Tardeo Club Waikiki. Miraflores.

2/

Matices y tonalidades.

Omar Riva y Daniel Hinojosa, presentes en la cita “Espacio, forma y color” de American Colors, en Casacor. Surco.

3/

Buena dupla.

Gabriela Rovati y René de la Fuente asisten al encuentro de ‘networking’ empresarial Solo Network. Restaurante 500º, San Isidro.

4/

Déjame que te cuente limeña.

Cindy DÍaz asiste al ‘avant-première’ de “Airosa”, show de La Tarumba. Chorrillos.

3.



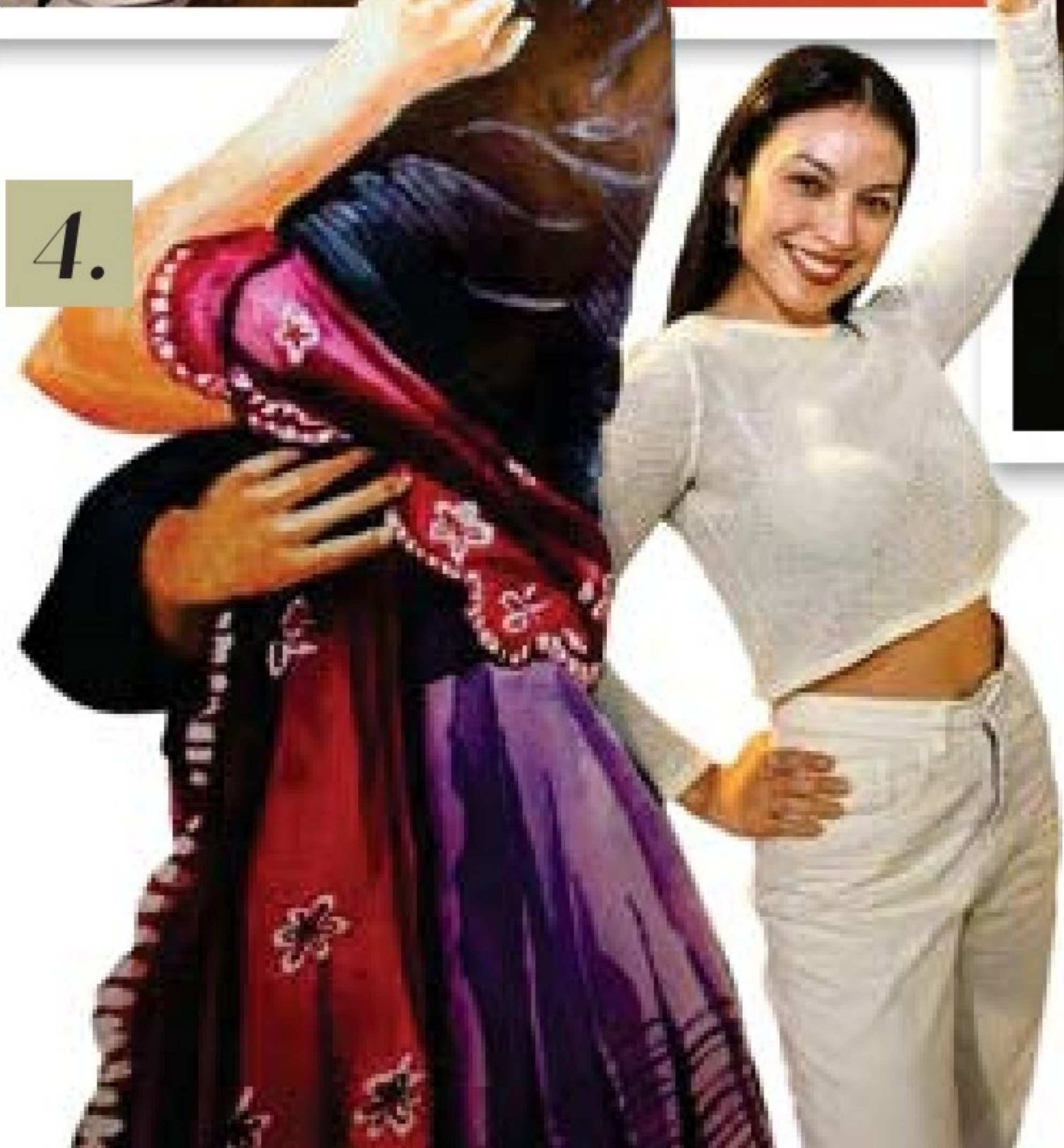
5.



2.



4.





Las tardes en la capital mantienen su calidez con eventos que tienen a la moda, la gastronomía y el circo como protagonistas. Descubre las citas más destacadas en nuestro recorrido fotográfico.



6.

5/

Con actitud.

Giordano Ramírez se divierte en la cena Safari de Atmósfera Rooftop Bar en Miraflores.

6/

Velada imperdible.

Pamela Acosta acude radiante a la apertura de Humano Lima, A Tribute Portfolio Hotel. Miraflores.

7.



7/

Enredados en la red.

José Manuel Jurado y Hermann Baumann participan de Solo Network, la cita de 'net-working' en el mundo empresarial. Restaurant 500º, San Isidro.

8.



8/

Íconos de la moda.

Alondra García Miró y Jorge Luis Salinas en la celebración por la apertura de Dolce & Gabbana en el Jockey Plaza. Surco.

9.



9/

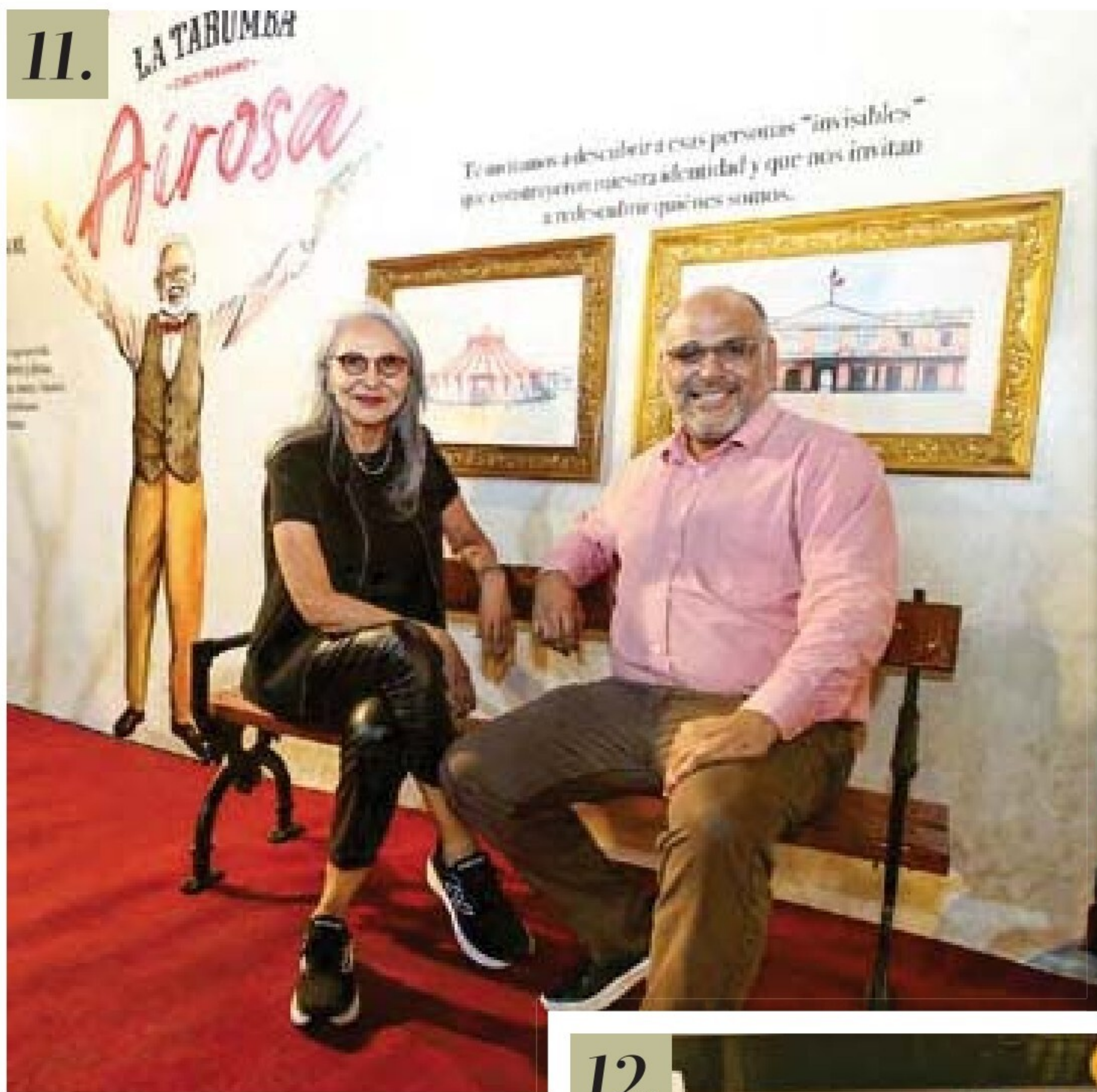
Buena pinta.

Rafael Treistman, Israel Behar y Diego Macedo, orgullosos en la apertura del nuevo restaurante bar Trastevere, en Miraflores.

**¿QUIERES QUE
TU EVENTO SALGA
EN CIRCO BEAT?**

Escríbenos a:

mariana.icochea@comercio.com.pe
wendy.amanzo@comercio.com.pe



10/

Fotogénicas.
Mariela Galindo y Lorena Delgado brillan en el evento por la apertura de Dolce & Gabbana en el Jockey Plaza. Surco.

11/

Equipazo.
Estela Paredes y Daniel Alfaro reciben a los asistentes al debut del show "Airosa" de La Tarumba. Chorrillos.

12/

Orgulloso.
Hugo Vásquez da la bienvenida al aniversario de Marea Alta, celebrado en Café Floral, Barranco.

13/

Amigas y colegas.
Rocío Miranda, Claudia Drago y Fiorella Poggi juntas en Solo Network, la cita del mundo empresarial que se llevó a cabo en 500°. San Isidro.

14/

Guapa.
Fabiola Aguilar disfruta de la previa a la fiesta Safari en Atmósfera Rooftop Bar, Miraflores.

15/

Al son de Lima.
Álvaro del Carpio, Antonio Vélchez y César Sarria en la inauguración de Humano Lima, A Tribute Portfolio Hotel. Miraflores.



15.



18.



17.



16/

Lo pasan bien.

Carlos Quiroz, Staisy Huamansisa y Stefano Bermellón se suman a la previa de la cena Safari en Atmósfera Rooftop Bar. Miraflores.

17/

Tiernos.

Sebastián Granda y Arianne Bryson en la inauguración de Trastevere, en Miraflores.

19.



20.



20/

El alma de la fiesta.

Patricia Exebio derrocha alegría en la inauguración de Trastevere, nuevo restaurante en Miraflores.

18/

Alma creativa.

María Muñoz destaca en el aniversario de Marea Alta, en Café Floral. Barranco.

19/

De gala.

Edgardo Amesty, Karim Chaman y Noé Bernacelli participan de la celebración oficial por la apertura de Dolce & Gabbana en el Jockey Plaza. Surco.

♦ **En portada**



POR:
**AARÓN
ORMEÑO
HURTADO**

A sus 77 años, el panameño mira con calma su pasado. En esta conversación concedida desde Nueva York, reflexiona sobre la vigencia de canciones como “Amor y control”, recuerda sus años de juventud junto a Willie Colón y rememora su incursión en el rock en inglés. El 20 de agosto regresará a Lima como parte de su Fotografías Tour, que marca el inicio de su despedida de las giras.



*“Componer
canciones me
hace sentir útil”*



EL CANTAUTOR PANAMEÑO RUBÉN BLADES TIENE UN CARÍO ESPECIAL POR EL PERÚ. LLEGARÁ A LIMA CON SU FOTOGRAFÍAS TOUR, ACOMPAÑADO POR LA ROBERTO DELGADO BIG BAND.



ubén Blades (Ciudad de Panamá, 1948) recorre su repertorio como si caminara por las calles. El peli-groso Pedro Navaja, el melancólico Pablo Pueblo y un señor que va dejando una vibrante estela de perfume a su paso son algunos de los personajes que el compositor panameño ha creado para contar historias. Sus canciones son cuentos breves y exploran la crudeza de la realidad de América Latina, aunque podría tratarse de cualquier parte del mundo. Con más de 50 años de carrera es una de las figuras más importantes de la música en español. Su poesía se baila y también invita a reflexionar.

¿Qué lugar cree que tienen las canciones que cuentan historias en esta época marcada por la inmediatez y el Internet?

Siguen teniendo el lugar de siempre. La gente nunca se va a cansar de escuchar y compartir experiencias ajenas, ni de aprender de ellas. Una buena historia ha entretenido a las audiencias desde el inicio de la humanidad. “La Ilíada”, considerada una obra literaria inmortal, no nació como un libro. Nació como una canción. El antecedente de la música popular viene de centurias atrás. Eso no desaparecerá mientras existan los seres humanos. Siempre habrá la necesidad de contar historias.

¿Cree que el arte todavía tiene la capacidad de enseñar a contemplar la vida?

Absolutamente. La pintura, la literatura y todas las formas de arte conforman una expresión que a su vez es conocimiento. La necesidad de aprender no tiene fecha de expiración, así que eso va a continuar siempre. Somos estudiantes eternos. Siempre aprendiendo y desaprendiendo. También

deberían existir escuelas para desaprender, no solo para aprender.

“Fotografías” es el título del disco, de una canción y de la gira. ¿Se encuentra en una etapa de mirar el pasado?

Soy muy consciente de que tengo más pasado que futuro. Cuando cumpla 80 años yo espero dedicar mi atención a otras cosas. Yo no sé cuánto tiempo más tengo. Nadie sabe cuánto tiempo más tiene. En mi caso, yo sé que hay cosas que quiero hacer e intentar. En esta gira las canciones son como imágenes que representan todo lo interno, espiritual e intelectual de lo que he escrito durante más de cincuenta años de trabajo.

¿Qué imágenes de su carrera aparecen primero cuando mira el pasado?

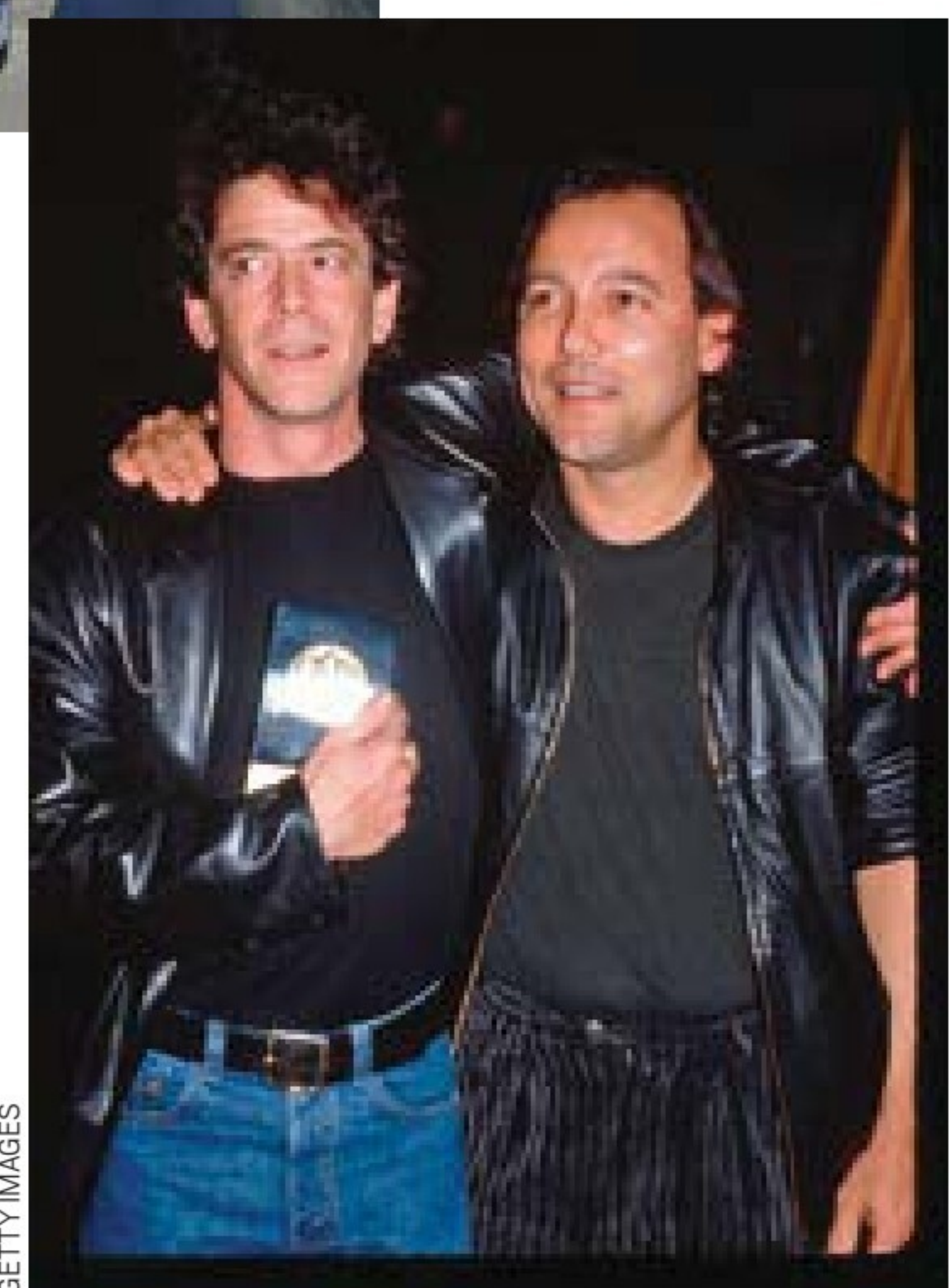
Lo primero es el absurdo de que yo terminé siendo músico y actor. Mi plan era ser abogado. Yo no estudié música. Recuerdo que llegué a Nueva York desde Florida con una maleta llena de comida en lata que me dio mi madre.

GETTY IMAGES



UNO DE LOS PROYECTOS MUSICALES PENDIENTES DE RUBÉN BLADES, SEGÚN REVELA ÉL MISMO, ES ESCRIBIR UNA CANCIÓN JUNTO A SU AMIGO STING.

GETTY IMAGES



EL MÍTICO LOU REED PARTICIPÓ EN EL DISCO “NOTHING BUT THE TRUTH” DE RUBÉN BLADES. AMBOS MANTUVIERON UNA LARGA AMISTAD BASADA EN LA ADMIRACIÓN MUTUA.



EL NUEVO DÍA / GDA

BLADES Y EL RECORDADO WILLIE COLÓN, FALLECIDO EN FEBRERO PASADO, DURANTE UN CONCIERTO EN PUERTO RICO EN 2003, PARA CONMEMORAR LOS 25 AÑOS DEL DISCO "SIEMBRA".

!
El concierto de Blades en Lima
Rubén Blades se presentará el 20 de agosto en el Arena 1 de Lima como parte de su gira Fotografías Tour. Acompañado por la Roberto Delgado Big Band, cantará los temas más importantes de su repertorio, entre ellos "Pedro Navaja", uno de los grandes clásicos de la música latina.

¿Qué concierto considera que cambió su carrera para siempre?

La primera presentación que tuve en Nueva York fue muy importante en mi carrera. Ese primer trabajo fue en el Madison Square Garden con Ray Barretto y su orquesta en 1974. Tito Gómez y yo éramos los cantantes de la banda. En una canción repetí la primera estrofa dos veces porque no me acordé de la segunda.

¿Cómo se sintió al cantar en un recinto tan emblemático?

Me sentí como un gladiador entrando al Coliseo romano. Fue tremendo. Qué increíble recuerdo. Eran como 19 mil o 20 mil personas en el Madison Square Garden. Ese concierto fue inolvidable.

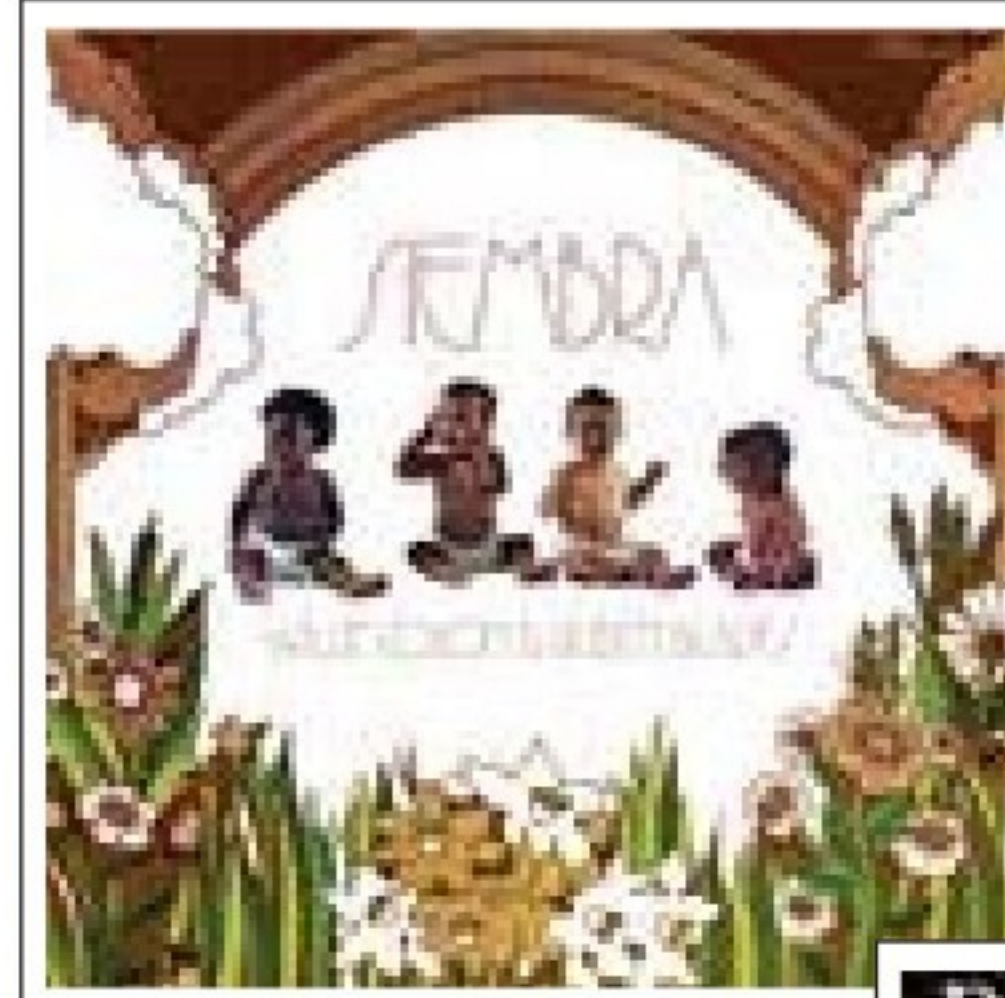
¿Cuál considera que es su mayor logro como artista?

El mayor logro de mi carrera es haber podido sostenerme durante todos estos años. Cuando empezaba, mi papá me dijo: "Mira, Rubén, el éxito es difícil, pero no es imposible". El hecho de que yo esté hablando con usted, que tenga salud y que cuente con el apoyo de tanta gente para seguir trabajando en lo que me gusta... todo eso lo considero un logro extraordinario. Lo agradezco mucho.

¿Cuándo descubrió que quería ser compositor?

Desde los 15 o 16 años tuve la claridad de escribir. Siempre me interesó lo que pasaba a mi alrededor. Eso me llevó a desarrollar una

Tres discos para empezar con Rubén Blades



"SIEMBRA" (1978)

WILLIE COLÓN & RUBÉN BLADES
Versos de alta inspiración, trombones audaces, un elegante piano y unos genuinos toques de percusión destacan en esta contundente grabación. Contiene canciones clásicas como "Pedro Navaja", "Plástico" y "Dime".



"BUSCANDO AMÉRICA" (1984)

RUBÉN BLADES Y SEIS DEL SOLAR
Este álbum presentó un sonido innovador que sigue siendo apreciado hasta la actualidad. Resalta la versión en salsa del vals "Todos vuelven" del peruano César Miró. También incluye "Decisiones" y "Desapariciones".



"MUNDO" (2002)

RUBÉN BLADES
Una fina excursión por diferentes estilos musicales y formas de instrumentación. Menciona al santo peruano San Martín de Porres en la canción "Bochinchas" y saluda al Callao en "Estampa". Contiene la salsa "Sebastián".



Se despidió de las giras

Mediante un texto publicado el pasado 7 de febrero en su blog *Apuntes desde la Esquina*, el artista panameño dio a conocer su intención de alejarse de las giras. "El 2027 sería mi último año activo en giras con la banda de Roberto Delgado, aunque es posible que continuemos grabando juntos. Anhelo estar de regreso y de manera más permanente en Panamá, a más tardar en 2028", indicó.

EL ARTISTA PANAMEÑO HA LLEVADO LA CANCIÓN "TODOS VUELVEN" DEL PERUANO CÉSAR MIRÓ POR DIVERSOS ESCENARIOS DEL MUNDO.

El músico en la pantalla



“FEAR THE WALKING DEAD”

Un ‘spin-off’ de “The Walking Dead”. Blades interpreta a Daniel Salazar, un sobreviviente que afronta con mucha valentía cada día del apocalipsis zombi. Su personaje es uno de los más reconocidos por los seguidores de la serie.



“CAMPEÓN GABACHO”

Película del mexicano Jonás Cuarón que cuenta la historia de un boxeador. Fue estrenada en marzo, en el festival South by Southwest. El personaje de Blades alienta al protagonista Liborio a luchar y no rendirse en sus objetivos.



“YO NO ME LLAMO RUBÉN BLADES”

Documental biográfico dirigido por Abner Benaim, estrenado en 2018. Rubén Blades reflexiona sobre su carrera artística, desde sus inicios hasta su consolidación. Las imágenes también muestran su vida en Nueva York.



Faceta actuarial

Aunque las menciones son ejemplos más o menos recientes del trabajo de Blades en el cine y la TV, su faceta actuarial no es nueva. Destaca, por ejemplo, su rol en “El secreto de Milagro”, con la dirección de Robert Redford; “Depredador 2”, al lado de Arnold Schwarzenegger; o “Érase una vez en México”, bajo el mando de Robert Rodríguez y junto a Antonio Banderas.

carrera como compositor que ha perdurado hasta el presente.

“Amor y control” es una de las canciones más pedidas de su repertorio.

Esa canción se convirtió en un argumento universal para enfrentar el dolor que provoca una dificultad en cualquier familia, en cualquier parte del mundo.

La estructura narrativa de la canción es interesante porque muestra dos historias que se cruzan por un instante.

Si analizas “Amor y control”, notas que pasa de ser una visita a mi mamá, que está muriendo de cáncer, a convertirse en una reflexión que hago sobre el dolor de otra familia. Se trata de dos dolores similares, pero que parten de motivos distintos. Finalmente, la otra familia se convierte en la protagonista de la canción.

¿Cree que sus propias canciones le han ayudado a comprender un poco más la vida?

Claro que sí. Lo que uno escribe es reflejo de lo que se siente. Componer canciones me hace sentir útil. También escucho a otras personas y me identifico con lo que sienten y viven. Eso me hace solidario y una mejor persona.

¿Qué siente cuando escucha el disco “Siembra”?

Willie Colón fue un excelente productor



GETTY IMAGES

“
UNA BUENA
HISTORIA HA
ENTRETENIDO A
LAS AUDIENCIAS
DESDE EL
INICIO DE LA
HUMANIDAD. ‘LA
ILÍADA’ NO NACIÓ
COMO UN LIBRO.
NACIÓ COMO UNA
CANCIÓN

Rubén Blades
CANTAUTOR PANAMEÑO

musical. Yo no escucho mucho mis discos, pero cuando escucho “Siembra” siento que sobresale la calidad de la producción de Willie. Eso hace que perdure hasta la actualidad. Por otro lado, esas canciones me hacen recordar mis inicios como escritor en el género de la salsa. Tuvimos muchas dificultades cuando presentamos ese disco porque la industria de aquel momento consideraba que las canciones eran muy largas.

¿Cuál fue la reacción del público ante ese álbum cuando salió al mercado?

Las canciones no fueron éxitos de inmediato. La gente escuchó “Siembra” por su propia cuenta. Fue voluntad propia del público. Poco a poco, el disco se convirtió en una especie de ola que fue llegando a varios países.

¿Cómo recuerda las giras con Willie Colón en las épocas de juventud?

Nosotros trabajamos inicialmente como dos hermanos. La relación fue buena porque se basaba en el amor por la música. Yo recuerdo esa época con mucho cariño. Las diferencias las tuvimos mucho tiempo después.

En aquella época armaron una orquesta de músicos muy importantes para dar conciertos.

Así es. Willie Colón, Leopoldo Pineda, José Rodríguez y Lewis Kahn tocaron los trombones. Joe Torres estuvo en el piano, Milton Cardona en las congas y José Mangual Jr. en el bongó. También participaron otros músicos muy buenos.

Hay un video memorable en el que interpreta “Todos vuelven” con el cantante peruano Lorenzo ‘Lencho’ Pedraza.

Yo lo conocí en mi primer viaje al Perú. ‘Lencho’ me llevó a peñas de música peruana. Por tal motivo se incorporó el cajón peruano en la canción “¿De qué?”, del disco “Canciones del solar de los aburridos”, grabado junto a Willie Colón y publicado en 1981. ‘Lencho’ me enseñó mucho. Era una persona muy amable, muy dulce y un músico tremendo.

¿Cómo conoció “Todos vuelven”, del compositor peruano César Miró?

Yo escuché “Todos vuelven” por un cubano llamado Virgilio Marti. Él llevó la canción a la segunda película que grabé, titulada “Crossover Dreams”. Virgilio hacía el papel de un director de orquesta. En la película, yo trabajaba en esa misma agrupación. Él me cantó “Todos vuelven”.

¿Y qué le motivó a grabarla?

Grabé “Todos vuelven” para mi disco “Buscando América” porque me pareció una canción extraordinaria desde la primera vez que la escuché. Tiene una letra muy bonita y especial.

Otra canción peruana que ha cantado es “La flor de la canela” de Chabuca Granda.

Con esa canción participé en el disco “A Chabuca”. Conozco “La flor de la canela” desde que era niño en Panamá. Para mí es un honor que me hayan escogido para cantar un tema tan icónico y querido en el Perú.

En 1988 publicó su disco de rock en inglés “Nothing but the Truth” con las colaboraciones de Sting, Elvis Costello y Lou Reed. ¿Cómo fue esa experiencia?

En realidad, yo siempre asumí que a ellos les interesaba colaborar con escritores. Esa fue siempre mi impresión. Y no solo hemos colaborado como escritores, sino que además somos amigos. Lamentablemente, Lou Reed hace varios años se mudó “al otro barrio”, como le llamo yo a la muerte. Vi a Sting hace unas semanas. Presentó el musical “The Last Ship” en la Metropolitan Opera, aquí en Nueva York. Me llamó y me invitó al estreno. Fui y después de la obra conversamos.

¿Fue sencillo trabajar con ellos?

No hay diferencia entre músicos. No importa la diferencia de idiomas. Los espíritus son iguales. El amor por la música es el mismo. Las posibilidades de colaboración son infinitas.

¿Pensó en llamar a más artistas para el disco “Nothing but the Truth”?

Me reuní con Bob Dylan, pero nunca terminamos de escribir la canción. La empezamos y acabamos hablando de otras cosas.

¿Tiene algún proyecto futuro con Sting?

Quedamos en que íbamos a escribir algo juntos. Sting me dio una canción titulada “I Can’t Say” para “Nothing but the Truth”, precisamente porque no pudimos reunirnos para escribir juntos en aquel momento. Con Lou Reed sí compuse y con Elvis Costello también. Ahora Sting y yo hemos quedado en escribir algo juntos en el futuro. //

Medioambiente

Protectores del glaciar

JÓVENES EMBAJADORES POR LOS GLACIARES



LA PROPUESTA, IMPULSADA DESDE LA CORDILLERA BLANCA, DESTACA POR CAPACITAR A MIEMBROS DE COMUNIDADES ANDINAS EN MONITOREO GLACIAR, CIENCIA CIUDADANA, LIDERAZGO Y COMUNICACIÓN AMBIENTAL.

MIENTRAS LOS GLACIARES TROPICALES RETROCEDEN A UN RITMO ALARMANTE, UN GRUPO DE JÓVENES PERUANOS APRENDE A MONITOREARLOS, DOCUMENTARLOS Y DEFENDERLOS DESDE SUS PROPIAS COMUNIDADES.

En la Cordillera Blanca peruana, jóvenes de comunidades andinas se están convirtiendo en guardianes de los glaciares. A través de ciencia ciudadana, tecnología y saberes ancestrales, buscan proteger una de las principales fuentes de agua del país.



POR:
CELESTE PÉREZ



A miles de metros sobre el nivel del mar, donde las montañas parecen tocar el cielo, una nueva generación de guardianes observa con atención cómo cambia el paisaje que los rodea. No son científicos de laboratorio ni exploradores profesionales. Son jóvenes de comunidades andinas que crecieron viendo los glaciares de la Cordillera Blanca y que hoy trabajan para protegerlos.

La iniciativa que los reúne se llama Jóvenes Embajadores por los Glaciares, un programa impulsado por el ingeniero ambiental Junior Adrián Figueroa Miranda. Su objetivo es sencillo, pero ambicioso: formar líderes capaces de monitorear el retroceso glaciar, sensibilizar a sus comunidades y promover acciones frente a la crisis climática.

MIRADA URGENTE

La Cordillera Blanca alberga la mayor concentración de glaciares tropicales del planeta. Sin embargo, también es uno de los lugares donde los efectos del calentamiento global son más evidentes. En los últimos 60 años, la región ha perdido más del 41% de su superficie glaciar, según cifras de la asociación peruana. Una trans-

¡Hora de votar!



El proyecto peruano Jóvenes Embajadores por los Glaciares (Young Glacier Ambassadors) ha sido seleccionado como finalista del ETF Green Skills Award 2026, un reconocimiento internacional que premia iniciativas innovadoras orientadas al desarrollo de habilidades verdes y soluciones frente a los desafíos ambientales.

Como parte del concurso, el ganador del Premio del Público será elegido mediante votación abierta. Las personas interesadas en apoyar a la iniciativa peruana pueden emitir su voto a través de la plataforma oficial: <https://ec.europa.eu/eusurvey/runner/GSA2026Vote>. Cada voto ayuda a visibilizar el trabajo de estos jóvenes, que buscan proteger los glaciares tropicales peruanos y promover la conservación de las fuentes de agua que sostienen a las comunidades andinas.

formación que amenaza la disponibilidad de agua para miles de personas que dependen de ella no solo para su consumo, sino también para la agricultura y ganadería, pilares del desarrollo humano.

Frente a esta realidad, el programa selecciona a participantes de entre 18 y 29 años provenientes de distintas localidades del Callejón de Huaylas. Luego, durante varias semanas participan en sesiones de formación virtual y expediciones de campo donde aprenden conceptos de glaciología, ciencia ciudadana, herramientas digitales y comunicación ambiental.

Pero el proyecto no se limita a la observación científica. Uno de sus principales valores es tender puentes entre generaciones. Los participantes recogen los testimonios y conocimientos de sus abuelos y adultos mayores, muchos de ellos hablantes del quechua, para complementar la información científica con una visión local del territorio. De esta manera, las historias sobre cómo eran las montañas décadas atrás se convierten también en una forma de registrar los cambios que experimentan los ecosistemas andinos.

Estos embajadores utilizan fotografías, registros digitales y observaciones de campo para documentar el retroceso de los glaciares. Además, desarrollan microproyectos enfocados en desafíos ambientales específicos de sus comunidades. Las mejores propuestas reciben acompañamiento adicional para que puedan convertirse en iniciativas concretas.

La tecnología también juega un papel importante. A través de videos, publicaciones en redes sociales y herramientas de narración digital, los participantes logran traducir conceptos científicos complejos en mensajes accesibles para audiencias más amplias. Así, una preocupación que nace en las alturas de los Andes encuentra eco mucho más allá de las montañas.

Detrás de esta iniciativa existe también una historia personal. Junior Adrián Figueroa creció escuchando los relatos de sus abuelos sobre los glaciares de la Cordillera Blanca. Aquellas conversaciones despertaron su interés por el medioambiente y terminaron inspirando un proyecto que hoy busca empoderar a otros jóvenes para que se conviertan en observadores, comunicadores y defensores de su territorio.

Allí, donde el hielo retrocede cada año, una nueva generación trabaja para que su historia no desaparezca junto con él. //

♦ Patrimonio



POR:
**DIANA GONZALES
OBANDO**

A propósito de la exposición “Codesido” en el Museo de Arte de Lima, ingresamos a la antigua casa de la pintora en Pueblo Libre. Este descanso de la ciudad, rodeado de jardines, permanece cerrado al público, pero en su interior se resguardan su obra y archivos, anhelando convertirse en una casa cultural para la comunidad.

RETRATO POCO CONOCIDO DE UNA JULIA CODESIDO EN LA ADULTEZ. LA PINTORA Y RECONOCIDA REPRESENTANTE DEL INDIGENISMO PERUANO VIVIÓ HASTA LOS 95 AÑOS.

JOEL ALONZO



**JULIA
CODESIDO**

FUNDACIÓN JULIA CODESIDO

Del hogar al mundo



Como si fuera una casa de campo detenida en el tiempo, permanece en pie el hogar donde pasó décadas de su vida la artista peruana Julia Codesido (1883-1979), en la avenida Paso de los Andes, en Pueblo Libre. No cabe duda de que se diseñó pensando en las principales necesidades de una pintora: grandes ventanas que permiten el ingreso de la luz natural, además de techos amplios. Es una casa rodeada de jardines donde sucedían las jaranas criollas y se escuchaban géneros como el tango y el jazz. La vida social era activa, pero al llegar la medianoche todos sabían que debían partir. Codesido tenía una huerta y bellos árboles de nísperos y pacaes que ella misma plantaba. Además, desde el ingreso, se ve un iluminado zaguán donde la artista recibía a sus amistades antes de pasar a la sala o al

comedor. Con estas disposiciones fue trazada la casa de Codesido por su maestro y amigo José Sabogal, el mayor representante de la plástica indigenista.

“Sabogal diseña la casa como si fuese parte de una pintura. La ves por diferentes lados, es como una casita de campo que él hubiese pintado. El diseño está concebido para que el corazón de la casa sea el taller, donde se tiene la mejor luz. Aquí recibía la luz fría de la mañana y ella pintaba durante prácticamente todo el día. Inclusive era el lugar donde hacía la siesta”, nos cuenta Marilú Ponte, directora de Asuntos Culturales de la PUCP, institución que preside la Fundación Julia Codesido y Estenós desde el año 2004.

El taller es un amplio salón donde encontramos en estos días a las especialistas encargadas

UBICADA EN PUEBLO LIBRE, LA CASA DE LA ARTISTA JULIA CODESIDO FUE DISEÑADA POR JOSÉ SABOGAL. ES PATRIMONIO CULTURAL DE LA NACIÓN.



"MUJERES DEL AMAZONAS" (CA. 1949) ES PARTE DE LA EXPOSICIÓN EN EL MALI, DONDE SE ENCUENTRA SU PERSPECTIVA TANTO DE LA AMAZONÍA COMO DEL MUNDO ANDINO, LA PARTE MÁS RECONOCIDA DE SU TRABAJO.

En el MALI

Algunas de sus pinturas se mantienen sobre las paredes del inmueble, pero la mayoría ha sido trasladada al Museo de Arte de Lima, donde permanecerán hasta noviembre en la exposición "Codesido". Se han reunido 150 piezas entre pinturas, grabados, archivos y su colección de arte popular. "A ella se la cataloga casi siempre como pintora indigenista, pero creo que la muestra da a conocer a una pintora que dialoga con otras tendencias, como el arte abstracto. Es una mujer que está atenta a lo que sucede en el mundo. No se niega al diálogo, siempre desde su punto de vista personal", nos comenta Luis Eduardo Wuffarden, quien curó la muestra junto a Ricardo Kusunoki.

En ella, se podrá entender y reconocer el pensamiento de Julia Codesido a lo largo del tiempo. Afortunadamente, fue una artista longeva, por lo que dejó mucha obra con personajes peruanos de regiones andinas, amazónicas y costeñas. Una mirada del Perú como solo ella pudo entender. //

"CODESIDO" VA HASTA EL 1 DE NOVIEMBRE. LAS ENTRADAS ESTÁN DISPONIBLES EN MALI.PE Y EN LA BOLETERÍA DEL MUSEO.

MARILÚ PONTE, DIRECTORA DE ASUNTOS CULTURALES DE LA PUCP, NOS HIZO UN RECORRIDO POR LA CASA DE JULIA CODESIDO, QUE CONSERVA SU FONDO ARTÍSTICO, DOCUMENTAL Y BIBLIOGRÁFICO.

del cuidado y organización del fondo artístico, documental y bibliográfico de Codesido. Aquí vemos su antiguo diván. Lo ubicaba al centro del estudio y sobre él se recostaba al terminar de pintar, observaba el trabajo avanzado, descansaba y continuaba su labor. Aún se conserva el caballete, sus pinceles y pigmentos.

El terreno para la construcción de la casa se compró en 1942 y se terminó de levantar en 1957. Debe ser una de las pocas casas de una sola planta que se conservan tal cual se hicieron en la época. Al salón principal le sigue un sobrio comedor sin mucho aspaviento. En su habitación está su cama con el mismo colchón y cobijas usadas por ella. En toda esta gran galería de arte que es su hogar, Codesido designó un espacio al que llamó "galería", donde colgó sus pinturas y las de su papá. Toda la familia pintó, pero solo ella estudió arte como profesión. Lo hizo tardíamente, sobre los 35 años, al regresar de vivir en Europa, en la Escuela Nacional de Bellas Artes. Allí abrazó el indigenismo y, posteriormente, desarrolló su propio estilo.

Recorriendo sus salones, pasadizos y rincones, vemos los objetos personales de Julia Codesido. Los retratos familiares, las pinturas hechas por su padre, una vajilla quizá heredada, pequeñas esculturas (entre ellas identificamos una de la escultora boliviana Marina Núñez del Prado, su gran amiga), sillones, muebles, repisas,



Hacia una casa cultural

Actualmente, la casa de Julia Codesido no se encuentra abierta al público; sin embargo, la fundación permite el acceso al fondo documental a estudiantes e investigadores universitarios acreditados por sus instituciones.

El fondo documental contiene más de 4 mil documentos almacenados y organizados debidamente. Se encuentran archivos familiares, financieros, fotografías, detalles de su vida artística, así como bocetos, dibujos y la biblioteca de la pintora peruana.

El objetivo cercano de la fundación es restaurar y musealizar la casa de Julia Codesido para acercarla a la comunidad y hacerla parte del circuito turístico de Pueblo Libre, que incluye el Museo de Arqueología, Antropología e Historia, el Museo Larco, la taberna Queirolo, etc.

libros, así como parte de su colección de arte popular ayudan a recrear su cotidianidad. “Lo característico es que pertenece a un grupo de mujeres artistas como Carmen Saco y Teresa Carvallo, que eligen la profesión del arte por sobre el rol típico de la mujer de la época. Ninguna de las tres fue madre. Son de una generación de vanguardia, decididas a dedicarse al arte”, comenta Ponte. Y esta pasión se percibe en este recinto donde la artista se dedicó exclusivamente a pintar, siempre muy consciente de su entorno, por ello muchos investigadores analizan sus archivos para reconstruir su contexto.

Un año antes de su muerte, Julia Codesido crea la fundación con el objetivo de preservar su casa, su obra y promover el arte entre más personas. “El reto actual es poner en valor la vivienda”, comenta Marilú. Para ello, la PUCP, a cargo de la Fundación Julia Codesido, invita al empresariado y a las personas con afinidad por el arte, la conservación y su difusión a brindar su apoyo para que el inmueble y la obra de Codesido estén abiertos al estudio y al conocimiento de la comunidad. “Quisiéramos convertir la casa en parte del circuito cultural, musealizarla y acercarla a la investigación. Podría ser un espacio muy importante en Pueblo Libre”, agrega Ponte. ¿Por qué no pensar la casa de Codesido como la de Frida Kahlo en México? //

JOEL ALONZO



EN SU VIVIENDA SE CONSERVAN OBJETOS PERSONALES COMO PEINES Y ELEGANTES PEINETAS, ASÍ COMO SUS HERRAMIENTAS DE TRABAJO: PINCELES Y PIGMENTOS.

♦ **Historias**

El cacique que conquistó Wimbledon

Una reciente publicación rescata la extraordinaria vida de Alejandro Olmedo. A través de una investigación que combina archivos periodísticos y testimonios de familiares y amigos, Luis Carlos Arias Schreiber sigue las huellas del muchacho que pasó de recoger pelotas en un club de Arequipa a convertirse en el mejor tenista amateur del mundo.



POR:
JORGE CHÁVEZ NORIEGA



ALEJANDRO OLMEDO EN UNA FOTOGRAFÍA DE 1988. ALEJADO YA DE LA ALTA COMPETENCIA, POR ENTONCES DESARROLLABA UNA EXITOSA CARRERA COMO ENTRENADOR DE CELEBRIDADES Y EMPRESARIOS EN LOS ÁNGELES.

Durante décadas, un relato se instaló en el imaginario de los peruanos como una verdad: que Alejandro Olmedo había alcanzado sus hazañas deportivas como estadounidense, dejando de lado al Perú, su país natal. Ese es, precisamente, uno de los mitos que el periodista Luis Carlos Arias Schreiber busca desmontar en “Alejandro Olmedo, el peruano que conquistó Wimbledon” (Penguin Random House), una exhaustiva biografía de casi 400 páginas que reconstruye la vida del único peruano que se ha consagrado en el torneo de tenis más antiguo del mundo.

“Hasta el día de hoy persiste bastante desconocimiento sobre la figura de Olmedo”, explica Arias Schreiber. “Muchos creen que conquistó todos sus triunfos bajo la bandera de Estados Unidos y que era más estadounidense que peruano. La investigación demuestra que no fue así”, complementa.

La semilla del proyecto surgió de una pregunta aparentemente sencilla: ¿cómo era posible que un deportista que ganó Wimbledon, el Abierto de Australia y la Copa Davis no ocupara un lugar central entre los grandes ídolos del deporte peruano?

Para responderla, el autor emprendió una investigación que combinó visitas a archivos periodísticos en Perú, Estados Unidos, Inglaterra y Australia,

además de entrevistas a familiares, amigos y personas que conocieron a Olmedo en distintas etapas de su vida. Entre las fuentes consultadas figuran los diarios arequipeños “El Pueblo”, “Noticias” y “El Deber”, así como **El Comercio**, “La Crónica” y diversas publicaciones internacionales, incluidas “The New York Times” y “Sports Illustrated”.

“Olmedo siempre defendió su peruanidad. Incluso rechazó nacionalizarse estadounidense en momentos clave de su carrera”, sostiene el autor. De hecho, el libro demuestra que recién obtuvo la ciudadanía de ese país a fines de la década de 1990 por razones meramente prácticas, cuando ya tenía más de sesenta años.

LOS PRIMEROS GOLPES

Alejandro Olmedo Rodríguez nació en Arequipa en 1936 y creció dentro de un entorno modesto. Su padre trabajaba en el Club Internacional y fue allí donde el futuro campeón comenzó recogiendo pelotas. El tenis, por aquella época, era un deporte reservado para sectores privilegiados. Era impensable que un muchacho de provincia pudiera abrirse paso hacia la élite mundial. Arias Schreiber retrata un Perú marcado por profundas desigualdades sociales. Todavía faltaban décadas para muchas de las transformaciones que modificarían el país. En ese contexto, el joven arequipeño tuvo que enfrentarse no solo a rivales deportivos, sino también a prejuicios de clase, origen y procedencia.

Ese desafío se hizo aún más evidente cuando llegó a Lima. La capital de los años 50 funcionaba bajo códigos sociales muy distintos a los de Arequipa. El tenis estaba dominado por clubes tradicionales y círculos cerrados. Sin embargo, Olmedo encontró espacio en el Club Terrazas, una institución que le permitió continuar su desarrollo deportivo.

Allí apareció una figura decisiva: Jorge Harten, presidente de la Federación Peruana de Tenis y uno de los principales impulsores

de su carrera. Convencido de que estaba ante un talento excepcional, Harten promovió una colecta para financiar su viaje a Estados Unidos, donde podría seguir creciendo como tenista.

Cuando Olmedo llegó a California apenas hablaba inglés y ni siquiera había terminado sus estudios escolares. Comenzó a jugar en canchas públicas, conoció personas que lo ayudaron a ingresar al sistema educativo estadounidense y terminó encontrando un lugar en el circuito universitario. “Más que una vocación académica, la universidad representaba para él una necesidad práctica: mantener una visa de estudiante que le permitiera permanecer en Estados Unidos y continuar compitiendo”, sostiene Luis Carlos.



LA VICTORIA DE OLMEDO EN WIMBLEDON OCUPÓ PORTADAS, CRÓNICAS, COLUMNAS Y PÁGINAS ENTERAS EN **EL COMERCIO**.

EN 1959, EL ESTADIO NACIONAL FUE ESCENARIO DEL MULTITUDINARIO HOMENAJE A ALEJANDRO OLMEDO TRAS SU HISTÓRICA CONQUISTA EN WIMBLEDON.



LA PRIMERA FOTO CONOCIDA DE ALEJANDRO OLMEDO, A LOS 14 AÑOS. FUE PUBLICADA EN 1950 POR EL DIARIO AREQUIPEÑO "NOTICIAS".



DIARIO NOTICIAS

Esa circunstancia explica también otro de los mitos que el libro busca corregir. "Olmedo terminó jugando la Copa Davis por Estados Unidos, pero no porque hubiera renunciado al Perú. Simplemente no tenía otra alternativa. En aquellos años, el Perú no participaba en la competencia debido a limitaciones económicas y logísticas", explica el autor.

EL NÚMERO UNO

Después de conquistar la Copa Davis frente a la poderosa Australia, ganó el Abierto de Australia en 1959 y, meses más tarde, Wimbledon. Ese mismo año alcanzó también la final del actual US Open. Para Arias Schreiber, aquel período lo convirtió en la principal figura del tenis amateur mundial.

Lejos de darle la espalda, el Perú celebró esos éxitos con entusiasmo. Olmedo recibió los Laureles Deportivos, fue homenajeado en Lima y Arequipa, llenó estadios durante exhibiciones y se organizó una colecta para construir una vivienda destinada a su familia en la Ciudad Blanca.

Tras su retiro de las competencias, desarrolló una extensa carrera como entrenador en Los Ángeles, donde trabajó con celebridades de Hollywood como Rita Hayworth, Kirk Douglas, John Wayne, entre otros. Allí construyó una nueva vida, formó una familia y se consolidó como uno de los entrenadores más respetados del circuito.

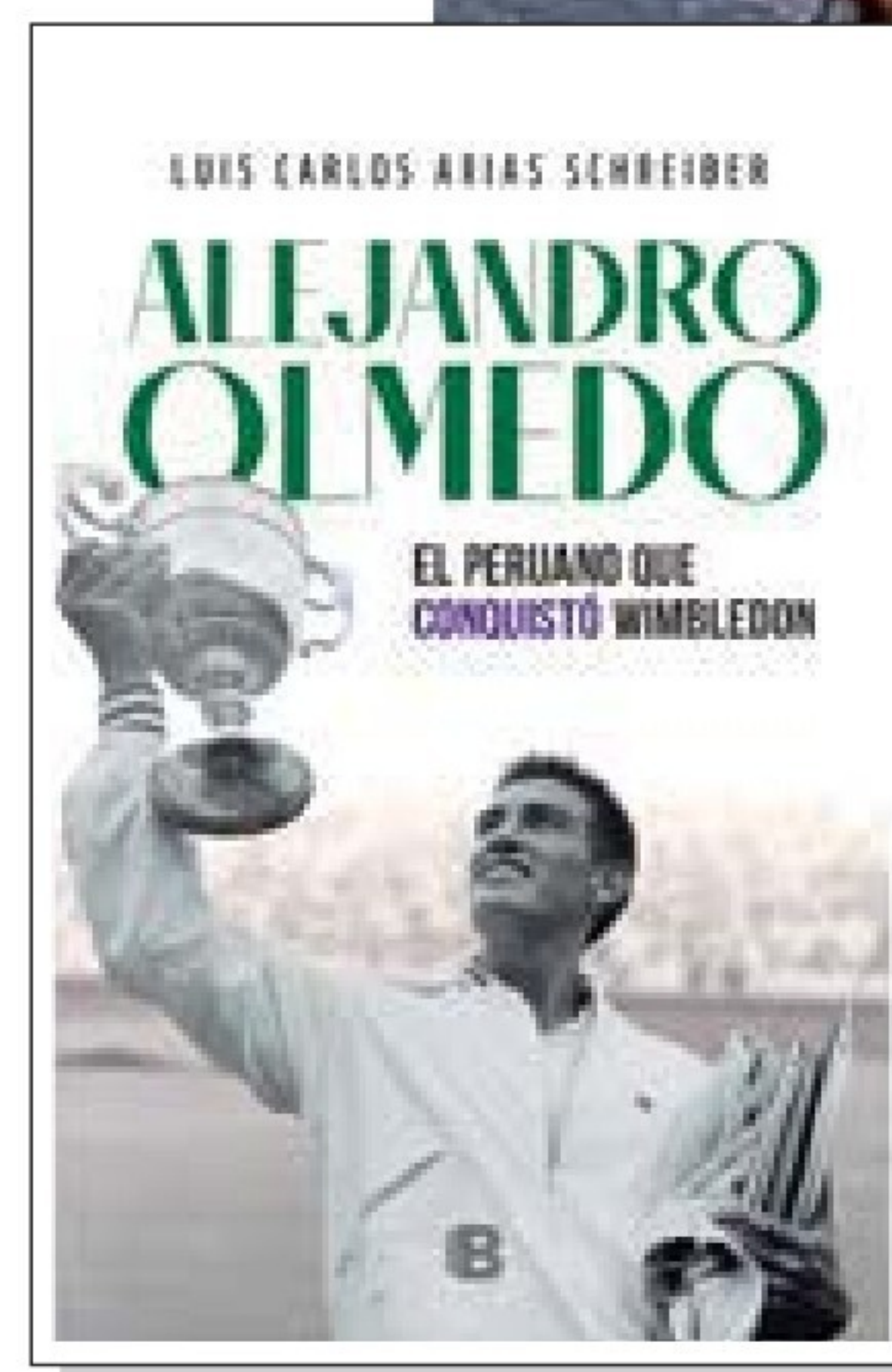
Pese a la distancia, Olmedo nunca dejó de mirar hacia el Perú. Volvió en varias ocasiones para disputar partidos de exhibición, participar en homenajes y reencontrarse con su familia y amigos. Su última visita ocurrió en 1993. Hasta entonces seguía repitiendo una frase que resume buena parte de la tesis central del libro. "No tengo mi lealtad dividida —decía—. La tengo duplicada".

Esta biografía no trata únicamente sobre la historia de un campeón de Wimbledon. Es también el rescate de una identidad, la corrección de un malentendido histórico y la reivindicación de uno de los deportistas más extraordinarios que ha dado el Perú. //

HUGO PÉREZ



PERIODISTA E INVESTIGADOR, LUIS CARLOS ARIAS SCHREIBER SE PROPUSO RESCATAR DEL OLVIDO A UNA DE LAS FIGURAS MÁS IMPORTANTES DEL DEPORTE PERUANO.



Una vida de película

♦♦ "Alejandro Olmedo, el peruano que conquistó Wimbledon" ya se encuentra disponible en las principales librerías del país. La presentación del libro se realizará el martes 30 de junio a las 7:30 p.m. en el Club Tenis Las Terrazas de Miraflores, en una conversación abierta al público. Junto al autor estarán Alfredo Acuña y Ricardo Harten. Para más información sobre la publicación, pueden ingresar a www.penguinlibros.com/pe.

Gastronomía

Este domingo 28 de junio se celebra el Día Nacional del Cebiche, una preparación que se expresa de muchas formas en la selva, sierra y costa. Con trucha, tarwi o ají charapita, cada versión confirma la versatilidad de este querido plato.

El país del cebiche



POR:
**PIERINA
DENEGRÍ**

En plena avenida La Mar, una de las calles gastronómicas más reconocidas de Lima, el restaurante Awa ofrece una interpretación singular del plato bandera peruano. Su cebiche combina pesca del día con una leche de tigre elaborada con ají charapita y masato (un fermento amazónico de yuca), además de perlas de tapioca, palmitos encurtidos, puré de plátano maduro asado, toques de sachaculantro y se acompaña con plátano bellaco. Los ingredientes remiten a la Amazonía, pero el resultado sigue siendo inconfundible: un cebiche.

En esa aparente tensión entre lo familiar y lo inesperado aparece una clave. El cebiche no se sostiene por una lista fija de ingredientes, sino por una lógica compartida que permite reconocerlo incluso cuando cambia de forma. Algo así como un lenguaje que se adapta sin dejar de ser el mismo.

Cada 28 de junio, el Perú celebra el Día Nacional del Cebiche. La fecha reúne una certeza y una paradoja: es el plato más representativo del país, pero también uno de los más diversos. No existe una sola versión, sino muchas formas de contarlo.

En la Amazonía, el cebiche no depende del mar. Se construye desde el río, la chacra y la memoria de los ingredientes locales. El chef Aldo Yaranga explica que allí el plato mantiene su estructura esencial, pero cambia de herramientas: el ají charapita reemplaza al limo costero, mientras que el sachaculantro aporta otra intensidad aromática. A ello se suman ingredientes como la yuca y el plátano, que reemplazan acompañamientos más asociados al litoral.

El pescado también responde a otro ecosistema. El paiche y la doncella, provenientes de ríos, permiten versiones que no buscan replicar la costa, sino sostener la idea del cebiche desde su propio territorio. También se encuentran cebiches con camarones o, en zonas como San Martín, se pueden disfrutar preparaciones con almejas de Alto Mayo.

INSUMOS EN LA SIERRA

En los Andes, el cebiche también cuenta otra historia. Según explica Rocío Orihuela, del restaurante El Tarwi, en Áncash para muchas familias el primer contacto con este plato no llegó desde el mar, sino desde la tierra. El cebiche de chocho o tarwi forma parte de la alimentación cotidiana en distintas zonas del Callejón de Huaylas y otras provincias andi-

nas. Preparado con limón, cebolla y ají, conserva la lógica del cebiche tradicional, pero se construye a partir de una legumbre ancestral rica en proteínas. En muchos hogares, es la versión original del recuerdo.

Más al sur, en Puno, la protagonista es la trucha. Úrsula Núñez, gerente del restaurante Mojsa, explica que la abundancia de este pescado en la región y la limitada llegada de productos marinos frescos han convertido al cebiche de trucha en la presentación más extendida en la zona. Está

DIEGO MORENO



EL TARWI

EN DISTINTAS PROVINCIAS DE LA SIERRA, ASÍ COMO EN CHIMBOTE, SE DISFRUTA EL CEBICHE DE CHOCHO O TARWI, UNA LEGUMBRE RECONOCIDA COMO SUPERALIMENTO ANDINO.

ALMACÉN CEVICHÉRÍA

Más allá de los clásicos

♦♦
Así como los cebiches de pescado, de langostinos o el mixto (con pulpo, calamar, conchas de abanico y lapas) son las versiones más conocidas del plato bandera, existen otras preparaciones que revelan la diversidad del país. En el norte destaca el chingurito, hecho con guitarra u otro pescado seco salado, hidratado y preparado con limón, ají y cebolla. También las conchas negras, hoy extendidas en la costa, aportan un sabor intenso y muy característico. En otras partes, existe la costumbre de disfrutar cebiche de champiñones. En años recientes, han surgido variaciones veganas que buscan nuevas audiencias sin perder su esencia.

AWA APUESTA POR DAR A CONOCER LOS SABORES AMAZÓNICOS A TRAVÉS DE PLATOS COMO SU CEBICHE, QUE INCLUYE TOQUES DE AJÍ CHARAPITA, MASATO Y SACHACULANTRO.

FRENTE A LA PLAZA DE ARMAS DE PUNO ENCONTRAMOS A MOJSA, UN RESTAURANTE QUE APUESTA POR LA DESPENSA LOCAL Y SU TOQUE PROPIO PARA PRESENTAR PLATOS COMO EL CEBICHE DE TRUCHA.

PROPUESTAS COMO LA DE ALMACÉN CEVICHÉRÍA APUESTAN POR COMBINAR INSUMOS DE LA COSTA PERUANA, PRIORIZANDO LA FRESCURA. EL RESULTADO SON APETITOSOS CEBICHES COMO EL DE ARRIBA, CON CONCHAS NEGRAS Y TOQUES DE ERIZO DE MAR.

MOJSA

LOS MERCADOS SON SITIOS DE HUARIQUES CEBICHEROS EN TODO EL PAÍS. SI VISITA CHICLAYO, PUEDE DISFRUTAR VERSIONES ACOMPAÑADAS DE TORTITAS DE CHOCLO O PAPAS RELLENAS CON SALSA HUANCAÍNA.

Celebración y patrimonio



El 28 de junio se celebra en el Perú el Día Nacional del Cebiche, instaurado en 2008 para reconocer su valor cultural y promover su consumo. La fecha reúne a restaurantes, mercados y hogares en torno a este plato bandera, símbolo de identidad, tradición y encuentro en todo el país.



El cebiche peruano fue inscrito en 2023 en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad de la Unesco. El reconocimiento destaca las prácticas, saberes y significados asociados a su preparación y consumo, reafirmando su importancia como expresión viva de la cocina tradicional del Perú. Actualmente, el país cuenta con 12 expresiones culturales en esta lista, entre ellas el cebiche.



presente en restaurantes, mercados y espacios cotidianos alrededor del lago Titicaca.

Se acompaña con cancha, choclo y camote, pero su sabor exige otra intensidad en la sazón. Para muchos visitantes, es uno de los primeros encuentros con la cocina local, y también una de las formas más claras de entender cómo el cebiche se adapta a los Andes y su despensa.

LA COSTA Y SUS ACENTOS

En la costa peruana, el cebiche es más reconocible, pero también más diverso. Para el chef Marco Palma, de la barra nikkei Ototo, cada tramo del litoral tiene una manera distinta de expresarlo. No es lo mismo en el norte que en el sur, ni lo mismo en Lima

que en los puertos más pequeños. Cambian los pescados, los ajíes y las costumbres alrededor del plato. El ají, en particular, dibuja un mapa paralelo. El cerezo en el norte, el mochero en Trujillo, el arnaucho en Barranca, el limo en la costa central y el rocoto en el sur dan matices distintos a una misma idea.

Renzo Miñán, de Almacén Cevichería y Cumpa, observa otra capa de esa diversidad. En el norte aparecen la yuca, la sarandaja, las tortitas de choclo y los chifles como acompañamientos. En el sur, resalta el uso de mariscos y delicias como los erizos. En Lima, la leche de tigre se vuelve un punto de equilibrio que articula la preparación.

Recorrer el Perú a través del cebiche es descubrir que no se trata de una receta, sino de una forma de entendernos. En la selva, la sierra y la costa, el plato cambia de ingredientes y de contextos, pero preserva la esencia que permite reconocerlo al instante. Por eso, más que un plato bandera, el cebiche funciona como un lenguaje común. Uno que se habla con distintos acentos, pero que siempre logra lo mismo: sentar al país alrededor de la misma mesa. //

¿Dónde probarlos?

Almacén Cevichería:

Pasaje Amelio Placencia 126, Miraflores / Av. Benavides 4850, Surco.

Awa:

Av. Mariscal La Mar 463, Miraflores.

El Tarwi:

Pasaje Ayulo 131, Jesús María / Av. San Eugenio 961, La Victoria.

Astrología



Aries

La vida te pide madurez emocional. Cierras un ciclo profesional importante mientras revisas aspectos familiares.



Tauro

Nuevas oportunidades amplían tu visión de futuro. Conversaciones del pasado regresan para aclararse. Un viaje, estudio o proyecto despierta entusiasmo renovado.



Géminis

Julio marca transformaciones profundas. Revisas acuerdos, finanzas compartidas y vínculos íntimos. Lo que parecía seguro cambia para abrir espacio a mayor autenticidad.



Cáncer

Tus relaciones ocupan el centro del escenario. Personas del pasado pueden reaparecer. Aprenderás que poner límites claros también es una forma de amor.



Leo

Comienza uno de tus años más expansivos. Tu confianza crece y nuevas oportunidades aparecen. El protagonismo llega cuando dejas de pedir permiso.



Virgo

La creatividad y el disfrute vuelven a tomar fuerza. Mercurio te invita a replantear amistades y proyectos. Una pasión olvidada vuelve a inspirarte.



ELENI POLIZOGOPULOS

@aaquelarre_

Un mes desafiante

Julio es un mes que traerá algunos de los movimientos astrológicos más intensos y decisivos de todo el año. Y esta última semana de junio ya nos ha dado una pequeña muestra de ello: el lunes 29 tendremos una luna llena en Capricornio, un momento de culminaciones y resultados. Muchas personas comenzarán a recoger la cosecha de aquello que han venido construyendo con esfuerzo y dedicación.

Apenas un día después, Mercurio comienza su retrogradación en Cáncer, donde permanecerá hasta el 23 de julio. Aunque Mercurio retrógrado suele tener mala fama, en realidad su función es bastante simple: obligarnos a bajar la velocidad. Es un tiempo para revisar, escuchar, recordar y comprender. Al suceder en Cáncer, el signo de la memoria emocional, la familia y nuestras raíces, es probable que reaparezcan temas del pasado que necesitan una nueva mirada.

Y como si eso fuera poco, el 30 de junio ocurre uno de los grandes eventos astrológicos del año: Júpiter entra en Leo, donde permanecerá hasta julio de 2027. Después de un año en Cáncer, Júpiter en Leo nos invita a expandirnos a través de la creatividad, la confianza, la autenticidad y la capacidad de ocupar nuestro lugar en el mundo. Durante los próximos doce meses el aprendizaje estará en atrevernos a mostrarnos. //



HOY CUMPLE 51 AÑOS EL ACTOR ESTADOUNIDENSE TOBEY MAGUIRE, RECORDADO ESPECIALMENTE POR SU PAPEL EN "SPIDER-MAN".



Libra

La luna llena ilumina asuntos de hogar y familia. Cierras una etapa emocional importante. Tu crecimiento profesional exige nuevas prioridades personales.



Escorpio

Información reveladora cambia tu perspectiva. Conversaciones pendientes encuentran resolución. Tu voz adquiere más influencia; úsala para construir puentes, no muros.



Sagitario

Revisas tu relación con el dinero y el valor personal. Una oportunidad futura comienza a tomar forma. Confía más en tus talentos.



Capricornio

La luna llena en tu signo marca un punto culminante personal. Ves resultados concretos. Es momento de reconocer cuánto has evolucionado.



Acuario

Julio trae cierres silenciosos y mucha introspección. Viejos patrones emocionales salen a la superficie. Descansar será tan importante como avanzar.



Piscis

Julio trae claridad emocional y respuestas esperadas. Un asunto afectivo o familiar se redefine. Nuevos hábitos impulsan tu crecimiento. Confía en tu intuición: te guía correctamente.

Test de Proust

“Mi pasatiempo favorito es cocinar para la gente que quiero”

El cantautor peruano llegará por primera vez al Gran Teatro Nacional el 1 de setiembre con un espectáculo único en formato gospel sinfónico. Entradas en Joinnus.

Adrián Bello



DANIELA MUTTINI

¿Cuál es tu pasatiempo favorito?

Cocinar para la gente que quiero.

¿Qué sería, para ti, la felicidad perfecta?

No creo en ella, pero con que ya no existan las guerras me contento.

¿Cuál es el rasgo que más te define?

Mi sensibilidad.

¿Cuál consideras tu peor defecto?

Mi desorganización.

¿Qué podría sumirte en la más profunda miseria?

Sentirme absolutamente solo.

¿Cuál es tu mayor extravagancia?

Ven a mi próximo concierto y dime tú.

¿Cuál es el peor defecto que otros pueden tener?

Creer que el mundo les pertenece.

¿Cuáles son las frases o palabras que utilizas con mayor frecuencia?

“Ven, ven”, les digo a mis gatos y nunca vienen.

¿Cuál ha sido tu mayor logro?

Vivir de la música.

¿En qué ocasiones mientes?

Cuando puedo evitar dolor.

¿Cuándo y dónde has sido absolutamente feliz?

Hace poco estuve en el mar y tenía al sol y a la luna en el cielo a la vez, y me sentí feliz.

¿Cuál crees que ha sido tu mayor inversión?

Mi catálogo musical.

¿Qué objeto personal es el que más valor tiene para ti?

El piano de mi abuela.

¿Cuál es la cualidad que más admiras en una persona?

La autenticidad.

¿Con qué personaje de la historia es con quien más te identificas?

A estas alturas, diría Andrés Bello porque siempre me dicen Andrés.

¿Cómo te gustaría morir?

Sin miedo.

Si murieras y se te permitiera volver convertido en otra persona o cosa, ¿cuál crees que sería?

No quisiera volver. Ya estuvo bueno.

¿Qué talento especial te gustaría tener?

Hablar muchos idiomas.

¿Cuáles son tus escritores favoritos?

No tengo escritores favoritos, pero tres libros que leí hace poco me fascinaron: “La mala costumbre” de Alana S. Portero, “Las gratitudes” de Delphine de Vigan y “James” de Percival Everett.

¿Qué persona viva te parece despreciable?

El primero que se me viene a la cabeza es Netanyahu. Pero, en general, cualquiera que cause la desgracia ajena con orgullo y sin remordimientos. //

El Comercio

PRESENTA

LAS RECETAS DE **PISU**

Una colección de cuchillos profesionales en **acero inoxidable** con mangos **ergonómicos de madera Pakkawood** que brindan precisión, comodidad y estilo en cada corte.

14
ENTREGAS

PIACENZA
MARCA EXCLUSIVA

DISEÑO ESTILO DAMASCO

MADERA PAKKAWOOD

11VA ENTREGA
S/ 34.90

**CUCHILLO MULTIUSOS
+ RECETARIO**



TACOMA



AFILADOR



BOLSO PORTACUCHILLOS



¡Consiguelos en tu quiosco favorito o en nuestra web!
www.coleccioneselcomercio.pe

*Para adquirir las 14 entregas consistentes en: 10 cuchillos + 1 tijera + 1 afilador + 1 bolso portacuchillos + 1 tacoma, cada entrega viene con un recetario, deberá: 1) acercarse a su quiosco más cercano y/o, 2) ingresar a la página web Colecciones El Comercio (<http://www.coleccioneselcomercio.pe/>), y/o, 3) escribir al WhatsApp 988 070 096 / 922 957 466. La primera entrega "Cuchillo Santoku" tiene un costo de S/ 34.90, la entrega especial "Tacoma" tiene un costo de S/ 28.90, desde la segunda hasta la duodécima entrega tienen un costo de S/ 34.90 cada una, y la última entrega "Bolso Portacuchillos" tiene un costo de S/ 129.90. Stock de 6,000 unidades en promedio por entrega de la colección o hasta agotar stock. Válido a nivel nacional desde el 09 de abril hasta el 31 de julio de 2026.

Historias y canciones que se viven en vivo.

Descubre obras de teatro, musicales y conciertos para emocionarte, cantar y disfrutar grandes noches con tu suscripción a El Comercio.

**MAMMA
MIA!**

25% dto.
en entradas
en Joinnus

blackbird

con DAVID BARRYMORE | LUCASIO | POW MONTAIL PAGE

25% dto.
en entradas
en Joinnus

Marco Zunino
MI VIDA EN MUSICALES

20% dto.
en entradas
en Teleticket

**LA TRILOGÍA de
SALSA 90'S**
¡SOLLO ÉXITOS!

20% dto.
en entradas
en Teleticket

MAGNETO

15% dto.
en entradas en
Ticketmaster

Pandora
40 años

15% dto.
en entradas en
Ticketmaster



Nueva App Club El Comercio
Una app con mucho



Disfruta **más de 350 beneficios**
para usar y repetir cuando quieras.
Escanea el QR y idescárgala ya!

